

NOTIZIE DAL MONDO DEI VIAGGI E DELL'OSPITALITÀ

Nuove acquisizioni, giri di poltrona, offerte ed eventi



The Maldives & Dubai Experience di Club Med

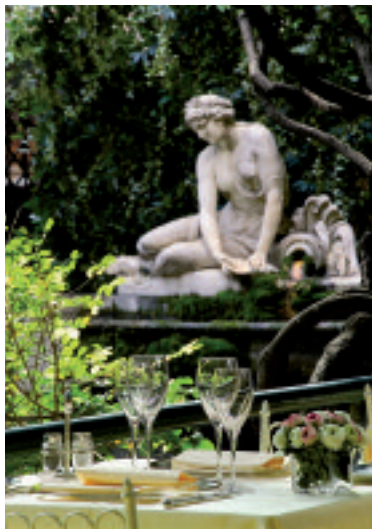
È uscita la nuova brochure a tiratura limitata di Club Med rivolta a vip e influencer italiani, oltre che ad una selezione di agenzie partner specializzate nel segmento luxury e honeymoon. La brochure con l'offerta completa *Maldives & Dubai Experience* è stata presentata durante un fam trip, al quale hanno partecipato agenti di viaggio partner, un fotografo travel & lifestyle e la event & wedding planner, Alessandra Grillo. L'evento è stato sponsorizzato da FPM - Fabbrica Pelletterie Milano, brand specializzato nel business della valigeria di design, che ha omaggiato tutti i partecipanti di un cabin trolley Kame personalizzato, fil rouge di questo test user trip chiamato per l'occasione "Kame as you are".

140 candeline per l'Hotel Quirinale

L'hotel Quirinale festeggia i suoi primi 140 di Storia con la S maiuscola e lo fa alla grande creando un nuovo logo ancora più raffinato e un pacchetto speciale valido fino al 31 dicembre. Ma cominciamo dall'inizio: la storia dell'hotel Quirinale comincia nel 1870 da un'intuizione dell'imprenditore Domenico Costanzi che volle dotare la Capitale, che ne era priva, di un prestigioso albergo ed un teatro d'opera! Nascono così l'Hotel Quirinale e il Teatro dell'Opera di Roma.

Il nome Hotel Quirinale venne scelto perché l'albergo accoglieva gli ospiti delle visite di Stato alla Reggia del Quirinale. L'8 gennaio 1875 fu inaugurato l'albergo. Il sontuoso hotel era l'esempio di una nuova

forma di hôtellerie: ammirato per gli arredi, i tappeti, i lumi e i cristalli, offriva all'aristocrazia e al ceto



alto grandi ambienti per ricevimenti, feste e balli. Nel 1926 su incarico di Mussolini il Teatro dell'Opera venne ristrutturato dall'architetto Piacentini, che progettò una nuova facciata in stile "littorio".

In questo grande albergo affacciato su Via Nazionale, che dobbiamo immaginare alberata e percorsa da carrozze con a bordo eleganti signore dai grandi cappelli piumati, soggiornarono Verdi per la prima romana del Falstaff (c'è una targa sulla facciata che ricorda l'episodio del vecchio Maestro che si affaccia dalla sua stanza per salutare la folla entusiasta); Toscanini per il suo debutto con la Carmen; Mascagni per la prima dell'Iris. E anche Caruso che con i suoi acuti faceva vibrare pericolosamente i vetri dell'albergo, la coppia Eleonora Duse-D'Annunzio per la prima della Francesca da Rimini e Puccini per la prima della Tosca. Episodio clamoroso quello della Callas che il 2 gennaio 1958 abbandonò lo spettacolo della Norma alla presenza del Capo dello Stato Giovanni Gronchi, rifugiandosi nella sua suite all'Hotel Quirinale. Grande scandalo: la Callas non cantò mai più a Roma. Gli appassionati della celebre cantante possono dormire oggi nella suite a lei dedicata, segnalata con una targa. La predilezione degli artisti per l'albergo è continuata nel tempo con Di Stefano, la Fracchi, Nureyev, Fontayn, Pavarotti, mentre oggi vi si possono incontrare il Maestro Riccardo Muti, Andrea Bocelli, José Carreras, Roberto Bolle.

La tradizione del passaggio privato direttamente in platea continua ancor oggi non solo per le celebrità ma anche per gli ospiti dell'hotel che si recano agli spettacoli.

Non solo artisti legati al mondo della musica, però: nel 1934 Francis Scott Fitzgerald pubblicò "Tender is the night" che parla dell'Hotel Quirinale, dove soggiornano i suoi protagonisti Dick Diver e Rosemarie Hoyt, in particolare del suo bar.

Durante la Seconda Guerra Mondiale diventò il quartier generale delle truppe australiane e neozelandesi. Subito dopo l'albergo tornò ai suoi fasti, ricercato dagli artisti lirici e dalla clientela internazionale.

Anche il ristorante è sempre stato molto frequentato ed apprezzato, tanto da fornire i pasti dal 1922 al 1932 a Papa Pio XI. Si conservano i menù arricchiti di raffinati decori di pranzi sontuosi offerti da ospiti illustri, come il Duca di Cambridge, il Granduca di Sachsen-Weimar, la Granduchessa Caterina di Russia, i Principi Colonna e Torlonia.

Il Ristorante Rossini, intitolato giustamente ad un compositore di opere liriche, si prolunga in una piacevolissima veranda riscaldata e d'estate si estende nel rigoglioso giardino fiorito, decorato da una romantica fontana, nel cui centro s'erge imponente un cedro del Libano. I saloni conservano la loro sontuosità, con velluti rossi e bei mobili olandesi intarsiati. La sera un pianoforte allietta i turisti che si ristorano al bar e nella grande lounge dopo aver camminato tutto il giorno per ammirare le bellezze di Roma. Il ponentino dei tramonti romani accarezza le piante del giardino e si illuminano le lampade del ristorante per la cena. L'Hotel Quirinale è anche una way of life dal fascino senza tempo.

PACCHETTO 140° ANNIVERSARIO HOTEL QUIRINALE: valido fino al 31 dicembre, offre un soggiorno di due notti in camera doppia executive, bottiglia di vino rosso in camera il giorno dell'arrivo, cena per due al Ristorante Rossini dell'albergo, cocktail Quirinale Special. Prezzo del pacchetto 470 euro e 6 euro (a persona) di tassa di soggiorno. Info: tel. 064707 - www.hotelquirinale.it.

Achille Di Carlo nuovo gm di Villa La Massa

Achille Di Carlo (nella foto) è stato recentemente incaricato da Danilo Zucchetti, Direttore Generale di Villa d'Este SpA di dirigere il resort fiorentino Villa la Massa. Dopo una



laurea in Economia e Gestione del Turismo all'Università di Messina e un master in Hospitality Management alla LUISS di Roma, Di Carlo entra nello staff di hotel iconici come il Des Bergues di Ginevra, il Claridge's di Londra e l'Hotel de Paris di Montecarlo. Nel 2004 è nominato Resident Manager dell'Hotel Eden di Roma e sei anni dopo è General Manager di Borgo San Felice. Qui coniuga con sapienza l'alta qualità di un hotel di lusso con il rispetto per la tradizione toscana. Oggi, a Villa La Massa, il manager si impegnerà a coniugare l'innovazione nei servizi con la tradizione di una "grande Casa" dell'ospitalità la cui mission è far scoprire (o riscoprire) *l'art de vivre* della nobiltà fiorentina ai suoi ospiti. Info: www.villalamassa.it.

Gli hotel che hanno ispirato la grande letteratura inglese

In occasione del 125esimo anniversario dalla nascita di Agatha Christie, il Brown's Hotel, del luxury brand Rocco Forte Hotels, invita a scoprire Londra e la campagna inglese partendo dai racconti di alcuni tra i maggiori autori della letteratura nazionale, in partnership con due indirizzi d'eccezione: gli hotel del brand nel Devon e in Cornovaglia.

Il pacchetto Town&Country Literary Escape propone itinerari alla scoperta dei luoghi che fanno da cornice ai best seller di autori come Sir Arthur Conan Doyle, Daphne du Maurier e Rosamunde Pilcher. Valido fino a dicembre 2015, il pacchetto di 6 notti (a partire da 2.754) include: soggiorno di 2 notti al Brown's con colazione, una copia de "Il libro della giungla" e "Miss Marple al Bertram's Hotel" in camera, soggiorno di 2 notti all'Hotel Endsleigh nel Devon con prima colazione, una copia de "Il mastino dei Baskerville" di Sir Arthur Conan Doyle e "Dieci piccoli indiani" di Agatha Christie all'arrivo, soggiorno di 2 notti all'Hotel Tresanton in Cornovaglia con prima colazione, una copia di "Rebecca, la prima moglie" di Daphne du Maurier e "I cercatori di conchiglie" di Rosamunde Pilcher all'arrivo. Il transfer fra le proprietà può essere organizzato su richiesta. Info: www.roccofortehotels.com/browns-hotel.

La Fiermontina: nuovo indirizzo di charme in Puglia

Il Salento ancora una volta si riconferma terra ricca di fascino e di storia. Un nuovo indirizzo di eleganza e di stile fa il suo ingresso sulla scena salentina: La Fiermontina, boutique hotel (16 tra camere e suite) aperto a Lecce lo scorso giugno e nato da un lavoro di recupero architettonico di un palazzo del Seicento, rivisitato e ampliato nel 1800.

Un progetto di grande respiro, voluto da un imprenditore francese di origine italiana, innamorato di Lecce, e con la Puglia nel suo dna. «Sono sempre stato affascinato dai racconti di mia madre sulla terra di origine di mia nonna» racconta il proprietario del resort Giacomo Fiermonte, «aprire questo boutique hotel è una sorta di ritorno alle origini, un omaggio alla Puglia, alla sua autenticità, alla passione e alla volontà di questo territorio».

La Fiermontina è un boutique hotel dal design minimalista ed elegante,

con arredi firmati Le Corbusier, Charlotte Perriand e Tobia Scarpa. La Fiermontina si distingue per il sapiente uso della tradizionale pietra leccese e di Trani, tipiche dei piani nobili dei palazzi pugliesi. Gli alberi di ulivo circondano la piscina nel giardino, una rarità nella parte antica di Lecce. I sapori tradizionali salentini con rivisitazioni contemporanee sono, invece, la cifra del ristorante, curato da un giovane Chef leccese, Simone Solido. Info: www.lafiermontina.com - info@lafiermontina.com.

Cena sotto le stelle di Roma al Visconti Palace Hotel

Fino a ottobre, sulla terrazza panoramica "Roof 7" del Visconti Palace Hotel di Roma va in scena "I love BBQ", l'iniziativa trendy che consente di cenare scegliendo da un menu leggero e appetitoso alla griglia (tutte le sere dalle 19,00 alle 23,00). Due volte a settimana è proposta anche la musica dal vivo del maestro Rosario Fugà: la domenica bossanova, il giovedì jazz&blues, mentre il lunedì Fugà suona nel patio dell'albergo. Si può scegliere à la carte oppure la formula "I love BBQ" Menu" (35 euro a persona bottiglia di acqua minerale, 39 euro con calice di vino e acqua) che comprende un piatto a scelta tra: spiedini di carne aromatizzati alle erbe del mediterraneo, o coscette croccanti di pollo del cortile, hamburger di manzo toscano su cialda di parmigiano reggiano, calamari in crosta di pistacchio al profumo di limone, il classico filetto di salmone norvegese, trancio di pesce spada pescato all'amo, le carni sono accompagnate da una millefoglie di verdure, mentre il pescato è servito con patate alla griglia. Ampia anche la possibilità di scelta à la carte, tra antipasti, primi secondi di carne (il manzo proviene da selezionati allevamenti nazionali) di pesce (consegnato tutti i giorni in base al pescato) e dessert. Da provare la cheesecake ai frutti di bosco e la torta sette veli, una



Earth Day al Lefay Resorts

Un modello di lusso contemporaneo, ma etico, che promuova un concetto di vacanza innovativo, in cui il benessere della persona non prescinda dal rispetto dell'ambiente. È questa la mission del Lefay Resort & Spa Lago di Garda di Gargnano (Brescia). Lo scorso aprile, in occasione dell'Earth Day, il resort ha presentato il primo Bilancio della Sostenibilità redatto secondo le linee guida riconosciute a livello internazionale dal "Global Reporting Initiative" e certificato da TÜV Italia. L'albergo trae energia da un impianto fotovoltaico che produce circa 12.200 Kwh l'anno di alimentazione e insieme alle microturbine garantisce circa il 60% di quella richiesta, mentre il restante 40% proviene dalla rete pubblica. La sostenibilità è al centro anche della filosofia culinaria del Resort, la "Lefay Vital Gourmet" che prevede, in menu, materie prime bio a chilometro zero nel rispetto dell'ambiente e delle specie animali a rischio. infomarketing@lefyresorts.com. Nella foto, da sin. Massimiliano Leali, Alcide Leali jr, Ettore Favia, (Presidente TÜV Italia), Liliana Leali, Tessa Gelisio, Alcide Leali.

golosissima torta al cioccolato a più strati. Info: tel. 063684 - www.viscontipalace.com.

Il Grand Hotel Ritz di Roma parla cinese

Il Grand Hotel Ritz Roma è stato ammesso nel network CIAO CINA per la sua conoscenza della cultura cinese grazie alla partecipazione al corso di Confcommercio Roma con il contributo della Camera di Commercio di Roma. L'hotel capitolino ha già introdotto nei servizi dell'Hotel, l'accettazione dei pagamenti con China Union Pay, i bollitori nelle camere, l'integrazione di zuppe e cibo cinese nella prima colazione a buffet con particolare attenzione agli orari di apertura del Ristorante "Le Roof". L'attenzione e la certificazione ricevuta da Con-

fcommercio permetterà al Grand Hotel Ritz Roma di accrescere il proprio punteggio di classifica di popolarità e qualità. «Ottenere l'attestato di appartenenza al network Ciao Cina», spiega il gm dell'hotel Filippo Tomaselli (foto), è fonte di impegno e di attenzione ad un mercato che è in crescita esponenziale in Italia e in Europa».

Il nuovo branding di Choice Hotels International

Per il restyling del proprio sito, la catena alberghiera Choice Hotels International ha optato per una campagna pubblicitaria a 360 gradi su radio, digitale, mobile e tv (ad accompagnare il simpatico spot è la canzone dei Clash "Should I Stay or Should I Go?") progettata per accrescere la notorietà del mar-

chio Choice e le interazioni tra le persone. Il nuovo sito facilita le prenotazioni da qualsiasi dispositivo, agevolando in modo particolare le relazioni interpersonali: secondo un recente sondaggio, l'85% delle persone afferma che l'incontro faccia a faccia sia più produttivo della comunicazione elettronica. Persino per i "Millennials" (età compresa tra 18-34 anni) la parte preferita del viaggio sono le persone con cui stanno o quelle che andranno a incontrare.

Con 75 anni di storia alle spalle Choice Hotels vanta oggi un ampio ventaglio di marchi che riflettono la direzione di crescita della società, volta a favorire soprattutto opportunità per i viaggiatori d'affari, sia nel segmento upscale che tra i consumatori di ultima generazione.

Lo chef Andrea Fusco all'Hotel Bernini Bristol di Roma

È un numero fortunato, il 17, per lo chef Andrea Fusco: dopo 17 anni di avventura indipendente, accompagnato dalla moglie Mariana, lo scorso 17 aprile, Fusco ha intrapreso un nuovo capitolo della sua vita, trasferendo cuore, cucina e stella, nei 17 tavoli di uno dei più affascinanti hotel della capitale, l'Hotel Bernini Bristol di Roma (del Gruppo Sina Hotels) di proprietà di Ber-



nabò e Matilde Bocca. «Ciò che dà sale alla vita», dice Andrea «è avere sempre nuove sfide. Quando ho incontrato Bernabò e Matilde Bocca e la loro grande forza sia umana che imprenditoriale, il progetto di trasferire il Giuda Ballerino! al centro di Roma, sotto la luce accecante dei riflettori della movida romana, mi è sembrata la cosa più naturale del mondo e non ho potuto resistere».

«Abbiamo sempre offerto grande qualità di prodotto ma per completare l'opera avevamo bisogno di aggiungere un nuovo membro alla squadra», spiega Matilde Bocca. «Dopo una lunga ricerca c'è stato l'incontro con Andrea Fusco. Da subito siamo entrati in sintonia, condividendo i valori da mettere nel piatto: qualità del prodotto, immagine fresca e accogliente, meraviglia da gustare in ogni sguardo sulla città».

Fresche ispirazioni per Andrea che, nel menu, mantiene i suoi piatti bandiera come ostriche in tem-

pura con cotechino croccante e prugna caramellata alla malvasia, i ravioli di Burrata, scampi, limone candito e colatura di alici di Cetara e ne propone di inediti come i fagottini verdi di coda e di cipolla di Tropea caramellata, foie gras e fichi secchi, l'ombrina su fondo di vitello con lamponi ghiacciati e tonnetto essiccato, falsa tartar di rapa rossa marinata al campari, con gelo di parmigiano e foglia d'ostrica e, tra i dessert, tortino al caffè con crema inglese al limone e panna al caffè.

La sintonia tra chef e proprietà ha dato luogo a una profonda trasformazione del ristorante esistente che, dopo alcuni mesi di lavorazioni, è diventato il Giuda Ballerino tra le nuvole (i soffitti sono di vetro e sembra di toccare il cielo).

Gli eroi dei fumetti (grande passione di Andrea) sono presenti su tavoli, sedie, arredi e quadri, dominano il nero e il bianco, il nero delle sedute, le pareti affrescate, gli specchi, i quadri e le sculture grafiche sui tavoli si contrappongono al bianco dei pilastri e dei tavoli. Il ristorante è aperto da lunedì a sabato, a pranzo si può approfittare dell'offerta lunch a 29 euro. Info: tel. 06488931 - giudaballerino@sinahotels.com - www.berninibristol.com.



Leading Expo Package Experience a Terme di Saturnia

In occasione dell'Esposizione Universale di Milano, Terme di Saturnia Spa & Golf Resort, antica dimora in travertino nel verde della Maremma Toscana, propone fino al 31 ottobre il "Leading Expo Package - Experience Tuscan Maremma", un pacchetto esperienziale per far co-



Mice e relax al Green Park Hotel Pamphili di Roma

Immerso nella quiete di un ampio parco privato e vicino a tutti i servizi, il Green Park Hotel Pamphili rappresenta la location ideale per organizzare un meeting o un soggiorno di piacere nella città eterna.

L'offerta congressuale è composta da 3 sale meeting: Sala Romana, adatta a sessioni lavorative di piccoli gruppi di lavoro fino a 16 persone; Sala Pegaso con disposizione fissa in stile teatro in grado di accogliere fino a 72 persone; Aula Magna per un massimo di 250 persone a platea. Tutte le sale sono ben equipaggiate e godono di bellissima luce naturale. La grande novità è sicuramente rappresentata dal restyling del ristorante "Oasis": un ambiente fresco, dallo stile lineare ed elegante, dov'è possibile rilassarsi per una gustosa pausa pranzo all'insegna della cucina tipica romana e italiana. Con facile accesso dall'aeroporto e situato a meno di 5 km dal Vaticano e dal centro città, l'hotel offre 153 camere, tutte climatizzate ed arredate con gusto classico ed elegante, bar con terrazza, una comoda palestra e una cappella privata. A disposizione degli ospiti inoltre un ampio parcheggio interno gratuito. Info: tel. 06 661028 - info@gphotelpamphili.com - www.hotelpamphili.com.

noscere agli ospiti lo straordinario territorio circostante, che include, oltre al soggiorno di 3 notti con prima colazione, una cena al ristorante Aqualuce, l'ingresso alla Spa con l'utilizzo della fonte termale, della sauna, bagno turco e palestra, oltre al trattamento Nutrimelis (50 minuti a persona), un'escursione alla scoperta degli angoli incontaminati della Maremma e la visita alla fattoria biodinamica La Maliosa dove si coltivano prodotti locali di alta qualità. Il pacchetto comprende inoltre l'utilizzo del campo da tennis e del campo pratica di golf. A disposizione degli ospiti 128 magnifiche camere armoniosamente

inserite nell'ambiente, oltre a una pluripremiata Spa e ai ristoranti Aqualuce con cucina mediterranea e All'Acquacotta, 1 stella Michelin, che propone un'ottima cucina della tradizione toscana e maremmana rivisitata. Ai golfisti il resort riserva un esclusivo campo da golf, 18 buche, 6.316 metri, di recente insignito della Certificazione Geo. Info: www.termedisaturnia.it - www.LHW.com.

Palazzo di Varignana guarda al medioriente e acquisisce Villa Amagioia

Con l'inaugurazione del nuovo volo Emirates Bologna-Dubai, Palazzo

di Varignana Resort & SPA, splendida dimora immersa in un parco di ventotto ettari, sulle colline di Bologna, inaugura una strategia di crescita sui mercati mediorientali. È in quest'ottica che il resort ha offerto, lo scorso mercoledì 3 giugno, due soggiorni in occasione dell'Italian National Day. «Siamo felici di aver aderito a questa iniziativa», ha spiegato Vittorio Morelli General Manager di Palazzo di Varignana, «che ci ha permesso di mettere le basi per accogliere clientela proveniente dal Medio Oriente, mercato, per noi di grande interesse».

Tra le novità più importanti per Palazzo di Varignana c'è la recente acquisizione di Villa Amagioia, location perfetta per una clientela mediorientale, attenta ai dettagli e al lusso. Palazzo di Varignana con le sue diverse facility, adiacenti Villa Amagioia, propone un servizio esclusivo, su misura, dove la privacy di una residenza di lusso si sposa con la possibilità di accedere ai ristoranti, alla VarSana Spa, al centro congressi del resort. Info: www.palazzodivarignana.it.

Aprire il design hotel ME Milan Il Duca

Inaugurato lo scorso 1 maggio, il ME Milan Il Duca è il primo hotel ME By Meliá ad aprire in Italia. Si-



tuato nell'edificio che ospitava un tempo l'Hotel Duca di Milano, una delle architetture più conosciute di Aldo Rossi, oggi si presenta come un albergo design di 132 camere e suite realizzato da un team internazionale di professionisti, tra cui lo studio milanese Arassociati, dall'architetto spagnolo Alvaro Sans di Palma di Maiorca e lo Studio Nicola Gallizia.

Attraverso i piani dell'hotel si sviluppa una sorta di design promenade che conduce l'ospite alla scoperta delle opere dei più famosi designer e architetti di Milano: da Giò Ponti a Luca Meda, Lodovico Barbiano di Belgiojoso, Aldo Rossi, Caccia Dominioni, Achille Castiglioni, Franco Albini, Ignazio Gardella, Vico Magistretti, Joe Colombo, Marco Zanuso e Guglielmo Ulrich. A disposizione degli ospiti anche due spazi che si propongono come nuovi punti di riferimento del divertimento milanese: Radio via Marco Polo, un bar che offre una vista impagabile sullo skyline cittadino e la steakhouse STK Milan in stile americano. Non mancano neppure le facilities per le aziende che potranno organizzare i loro eventi scegliendo tra quattro meeting room dotate delle migliori tecnologie, mentre per colazioni, pranzi e cene all'aperto c'è il Giardino del Duca, dove, nel menu à la carte, ci sarà anche una selezione di piatti della steakhouse. Infine al Me Milan il Duca gli ospiti avranno a disposizione l'Aura manager, un'evoluzione del tradizionale concierge, che si occuperà di tutte le richieste: dal cuscino al menu personalizzato che include anche varianti light, vegetariane, gluten free e perfino pet friendly. Info: www.me-by-melia.com.

Nuovo indirizzo per eventi glam nel cuore dell'Eur a Roma

Immerso nel fascino razionalista e intramontabile dell'Eur nasce a Roma un piccolo gioiello: le "Terrazze", innovativo spazio per incontri

NOTIZIE DAL MONDO EMIRATES

Dal 3 novembre la Compagnia di Dubai aggiunge un nuovo volo da Bologna, il quarto gateway della compagnia di Dubai nel nostro Paese. Grazie a questo nuovo collegamento sarà possibile raggiungere, tramite Dubai, oltre 140 destinazioni in tutto il mondo. Con Bologna salgono a 56 i voli settimanali tra Dubai e l'Italia. Sulla tratta verrà impiegato un Boeing 777-300ER con configurazione a tre classi, ed Emirates offrirà l'unico servizio a lungo raggio con un aereo wide-body da e per Bologna.



Il nuovo volo aggiungerà 5.040 posti a settimana per la città, consentendo ai clienti di Bologna e delle regioni limitrofe collegamenti convenienti con le zone servite da Emirates nel Far East, Medio Oriente, Africa ed Asia.

Trionfo al Nasdaq Dubai

Sua Altezza lo Sceicco Ahmed Bin Saeed Al Maktoum, presidente e amministratore delegato di Emirates Airline e del gruppo, ha suonato la campana d'apertura al Nasdaq di Dubai per festeggiare la quotazione di un bond Sukuk emesso da Emirates Airline del valore di 913 milioni di dollari. La quotazione porta il valore totale dei Sukuk quotati alla borsa di Dubai a 34,96 miliardi di dollari, rinforzando la posizione di Dubai come centro internazionale per l'emissione di obbligazioni Sukuk e come capitale globale della finanza islamica. La quotazione del Sukuk da 913 milioni di dollari fa seguito alla quotazione, sempre da parte di Emirates Airline, di un bond Sukuk da un miliardo di dollari, avvenuta il 20 Marzo 2013. «Questa transazione pone nuove pietre miliari, è la prima volta che un Sukuk viene usato per finanziare e opzionare l'acquisto di un A380», ha dichiarato lo sceicco, «siamo soddisfatti della risposta straordinaria e della fiducia che gli investitori hanno in Emirates, e continueremo con la nostra strategia di mantenere un portafoglio diversificato di fonti di finanziamento».





Al The Brando il Robb Report's 2015

Esclusivo eco resort The Brando situato sull'atollo privato di Tetiaroa in Polinesia francese, è stato recentemente inserito nel Robb Report's 2015 Best of the Best - che premia le più belle e sofisticate novità del mondo tra automobili, yacht, resort, orologi, vini - all'interno della categoria hotel & resort. Accessibile solo tramite collegamenti con voli privati, The Brando offre un'ospitalità di lusso discreto immersa nella natura incontaminata dell'atollo. Il Resort, che propone una formula all-inclusive, è composto da 35 deluxe villa, ognuna delle quali dotate di spiaggia e piscina private, e offre ristoranti che propongono il meglio della cucina polinesiana e francese, una sontuosa spa polinesiana, un bar con vista sulla laguna, un bar sulla spiaggia, una piscina, un orto e un frutteto biologico, una biblioteca, una boutique, una ricca scelta tra diversi sport d'acqua e una stazione di ricerca ambientale con programmi educativi per gli ospiti. The Brando è un modello all'avanguardia di eco sostenibilità, tutela la fauna ittica tropicale e l'ecosistema marino, il sistema di aria condizionata è alimentato dall'acqua di mare e sfrutta energie rinnovabili come l'energia solare e l'olio di cocco. Il resort polinesiano ha ricevuto altri illustri riconoscimenti, tra questi l'inclusione nella Travel + Leisure's It List 2015, decima edizione annuale dei migliori nuovi hotel in tutto il mondo. Infine, il resort è tra le 60 strutture della Condé Nast Traveler's 2015 Hot List, la guida più influente dedicata ai nuovi top hotel e resort del mondo. Info: www.thebrando.com - www.RobbReport.com.

per eventi Mice e leisure. Distribuito su 1000 metri quadrati il centro per eventi, si trova sopra il Palazzo dei Congressi e gode di un panorama mozzafiato sulla città. Offre ampi spazi open air - con arredi di design e particolari giochi di luce che ne accentuano l'eleganza - modulari che si prestano a qualsiasi tipologia di evento come cocktail, cene di gala, lanci di prodotto, tour promozionali, shooting e fashion

events. Info: tel. 0654221107 - www.spazionovecento.it.

Cena gourmet con vista all'Attico del Capo d'Africa

Si può scegliere fra la vista sul Colosseo o sull'abside della Chiesa dei Santi Quattro Coronati: sono infatti due le terrazze del Capo d'Africa dove, nella bella stagione, si cena sotto le stelle. Sul roof bistrot "l'Attico", gli ospiti troveran-

no una selezione di squisite specialità romane e campane - con particolare attenzione ai vegetariani e vegani e ai celiaci - realizzate con prodotti di qualità che seguono la stagionalità e a chilometro zero. Da provare, tra gli antipasti, i *supplì al pomodoro, basilico e mozzarella di bufala fumé*, ma anche *le alici del marinaio con insalata di riso venere, verdure di stagione, gelatina di peperoni e crema di burrata*, tra i primi, *bombolotti carbonara o amatriciana, rigatoni al ragù di coratella d'agnello con vignarola, pecorino e mentuccia o gli gnocchi di Sorrento al Capo d'Africa*. I secondi si dividono equamente tra terra e mare. Ottimi *il pollo alla diavola, con pomodori verdi fritti, patate e ketchup di peperoni arrostiti, l'entrecôte di manzetta prussiana alla piastra, verdure di stagione e patate novelle e baccalà 65°, giardiniera di verdure 80°, maionese allo zenzero 121°*. Chiude la carta de L'Attico la sezione dei dessert fatti in casa con *la dolce sorpresa, la mousse di yogurt greco e gelée di albicocche bio o la crostata di cioccolata fondente e mou salata*. Info: tel. 06772801 - www.hotelcapodafrica.com.

"Tunisia, ci vado!"

L'Ente Nazionale Tunisino per il Turismo lancia la campagna istituzionale "Tunisia, ci vado!" con l'obiettivo di incentivare gli arrivi in Tunisia dall'Italia durante l'alta stagione, dando visibilità ai diversi plus che il Paese può offrire. Curata dall'agenzia Publicis, la nuova campagna - che in Italia ha come testimonial Emma Bonino e che coinvolge tutti i canali (stampa, tv nazionale, digitale, satellitare e web) - è declinata in sei soggetti che sottolineano le diverse sfaccettature di un viaggio in Tunisia e la possibilità di unire diverse esperienze anche in una sola giornata come mare, cultura, benessere, golf e deserto. Info: www.tunisiaturismo.it.



Il grande cinema protagonista a Borgo Egnazia

Ancora una volta il cinema ha scelto Borgo Egnazia, in Puglia. Il resort, lo scorso luglio, ha ospitato infatti la serata conclusiva della XIII edizione del Salento Finibus Terrae, Festival dei cortometraggi che ha visto la partecipazione di diversi big del cinema italiano e internazionale tra cui il direttore della fotografia Blasco Giurato, gli attori Renato Scarpa, Dino Abbrescia, Enio Drovandi, Giacomo Rizzo, Paolo Sassanelli, il protagonista della serie Gomorra Marco d'Amore, l'attrice Ilaria Spada e il regista Abel Ferrara. Amato dal cinema, già scelto in passato da attori e registi come esempio di una Puglia autentica, Borgo Egnazia è un luogo magico, incastonato tra ulivi secolari, bouganville e fichi d'India, permeato dall'odore mediterraneo. Espressione della terra e delle sue tradizioni contadine, che si intrecciano con ricercatezza ed eleganza: come in un set, a Borgo Egnazia si viene rapiti da colori, odori, atmosfere, un rifugio per una fuga dalla città. «Salento Finibus Terrae sceglie ancora una volta Borgo Egnazia, in quanto esempio di qualità ed eccellenza», spiega Romeo Conte, regista e ideatore del Festival, «Borgo Egnazia è infatti conosciuto oggi dal mondo del cinema, dai vari registi e attori che sono stati in

questi anni e lo considerano, come il Salento Finibus Terrae, ambasciatore della Puglia». www.bor-goegnazia.com.

Choice Hotels Europe in Turchia

Lo scorso luglio il brand Choice Hotels aveva aperto il primo albergo del marchio Clarion in Turchia: il Clarion Hotel & Suites Istanbul Sisli. A ottobre aprirà il secondo albergo, il Clarion Hotel Istanbul Airport North, una nuova e moderna costruzione nel quartiere Güne li di Istanbul, di proprietà della società Macro Ayakkabi Otelkilik Turizm Sanayi ve Ticaret A.S. L'ho-

tel offrirà ai viaggiatori d'affari 12 sale riunioni da 25 a 600 metri quadri, una lobby per 80 persone e un ristorante in grado di accogliere fino a 170 ospiti. A disposizione ci saranno anche una spa di 1.000 metri quadrati con piscina interna, sauna, docce, sale per massaggi e altri servizi benessere, e un fitness center di 90 metri quadri. L'hotel è facilmente raggiungibile dall'aeroporto Istanbul Atatürk International, dal CNR Expo Centre e dall'Istanbul World Trade Business Centre. Nelle vicinanze si trovano anche una stazione della metro raggiungibile a piedi e un ampio parcheggio custodito. ■

