

Masseria Traetta Exclusive



Un parco di ulivi secolari, una struttura oggetto di uno scrupoloso e attento lavoro di recupero, il comfort di un hotel 5 stelle e l'intimità e la quiete di un'antica dimora. Questi e molti altri gli ingredienti di successo di questa splendida location in Puglia, pensata per accogliere momenti di relax, così come cerimonie ed eventi di successo

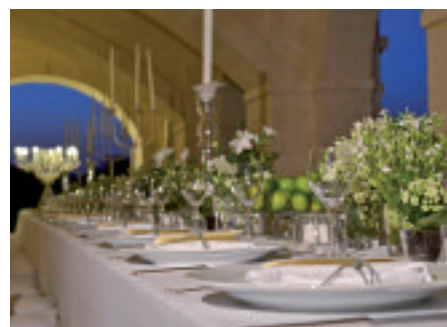
La Masseria Traetta Exclusive, con i suoi candidi muri in travertino incastonati in mezzo al verde brillante della macchia mediterranea, sorge in un parco di 40 ettari di ulivi secolari, proprio accanto a Ostuni, una delle località più note e frequentate della Puglia. Questa esclusiva struttura 5 stelle, categoria lusso, è frutto della riconversione di una tradizionale costruzione locale, una masseria appunto, con origini che risalgono alla fine del XIX secolo. Oggi è una delle location più apprezzate dal turismo luxury nel Sud Ita-

lia, ricercata non solo dalla clientela leisure, ma anche da chi voglia celebrare eventi di alto livello, cerimonie private, meeting e banchetti.

Le sue atmosfere quiete e riservate, la cura scrupolosa dei dettagli, la configurano come un luogo unico dove allestire eventi su misura e garantire il pieno successo di qualsiasi soggiorno, di piacere o d'affari.

L'offerta gastronomica

Tra gli elementi che maggiormente colpiscono e interessano coloro che scelgono Masseria Traetta Exclusive per le proprie necessità business c'è innanzitutto





l'aspetto gastronomico, inteso nell'ottica della ricerca della salute e del benessere. Qui la solida tradizione culinaria della Puglia fa da base alla sperimentazione e alla ricerca di piatti, in cui i prodotti e i sapori locali vengono combinati e valorizzati.

Anche per questo oggi la Masseria Traetta Exclusive si posiziona sul mercato come cornice di banchetti e cerimonie, per i quali offre un attento servizio catering e banqueting sia all'interno della struttura sia, su richiesta, in location esterne. Il cliente può contare su uno staff qualificato che progetta e cura con massima attenzione tutte le fasi dell'evento.

La ricchezza del territorio

Il contesto paesaggistico e culturale, inoltre, è un richiamo non indifferente. Ostuni è da sempre considerata la perla della Regione e a pochi chilometri si estende un territorio unico, quello dell'Alto Salento, oggi riconosciuto per la sua bellezza indiscussa, per il buon cibo e la ricchezza artistica delle sue cittadine. Una ricchezza che permette di spaziare e di proporre sempre nuovi spunti per attività post congress o di team building.

La Masseria propone attività variegata, studiate e individuate caso per caso, in quanto il settore MICE è sempre più orientato verso la richiesta di personalizzazione ed esclusività.

Ampi spazi per l'accoglienza indoor e out door

Tratto distintivo di un soggiorno in questa location è il sicuramente il carattere rilassante e raccolto degli ambienti, che garantisce la massima privacy e tranquillità a chi vi soggiorna. Nella bella stagione, gli ospiti possono godere anche di una spiaggia privata, raggiungibile in pochi minuti grazie a un servizio di shuttle.

Per quanto riguarda gli spazi a disposizione del mondo congressuale, la struttura offre tre sale e un'area lounge per un totale di circa 300 posti. La più capiente è la sala Bianca, che può accogliere fino a 200 persone e può essere allestita a platea o a banchi di scuola. Accanto a questa, la sala Rossa, da 24 partecipanti massimo, quindi la sala con Camino, in grado di ospitare da tre a sette persone, per meeting informali e riservati. Le tre sale ruotano attorno a un vasto salone centrale, o area lounge, un'anticamera con funzioni di accoglienza e segreteria, che può accogliere fino a 50 persone.

Accanto alle sale convegni tradizionali, la Masseria ha il suo cuore nel salone delle feste, utilizzato soprattutto per pranzi di nozze o banchetti privati, ma che si presta anche per cene di gala e business lunch.

All'esterno si trovano la piscina e un'ampia terrazza panoramica, che, grazie al clima mite durante tutto l'arco dell'anno, si possono utilizzare in ogni stagione per organizzare cocktail di benvenuto o aperitivi post-meeting.

P.T.

