

Cronaca | Sciacca | 3 Ago 2009 | 10:51

Verdura Golf & Spa resort Il "gioiello" della Rocco Forte

di Davide Cufalo



Mercoledì 15 luglio ha aperto i battenti la struttura alberghiera di Sir Rocco Forte, sita in contrada Verdura Inferiore a Sciacca. Il Verdura Golf & Spa Resort, ultimo gioiello della Rocco Forte Collection, è il più grande d'Europa con i suoi 230 ettari di estensione in prossimità del mare che vanno a completamento di una delle più belle pianure di origine alluvionale della Sicilia, la

vallata del fiume Verdura. Il fiume scorre a monte, dalla riserva naturalistica del Sosio-Verdura, fin giù verso il mare, costeggiando pareti di tufo e lambendo terreni fertili dalla vegetazione lussureggiante. In questa stessa valle si afferma adesso, accanto all'agricoltura, il turismo, quello d'élite, con riflessi benefici sull'economia locale che l'apertura del Resort, con la gamma dei servizi messi a disposizione dei propri clienti, dovrebbe portare con sé.

Di prim'ordine sono le professionalità impiegate per la progettazione e l'avvio della struttura del Verdura Resort, che attualmente non funziona a pieno regime, perché è in fase di "soft opening": "pochi lavori di ordine minore sono in fase di completamento", si leggeva sul sito internet pochi giorni prima dell'apertura. Direttore del Resort è Francesco Pecorelli, che ha gestito per 22 anni il Forte Hotel Village in Sardegna.

Per la realizzazione del resort, l'architetto Flavio Albanese si è ispirato alle radici mediterranee per creare una geometria di forme elegante, moderna e sensibile all'ambiente. Albanese ha utilizzato terracotta e ocra per gli esterni, creando particolari effetti, alternando l'utilizzo di pietra, sabbia e legno e prestando particolare attenzione a soluzioni eco-compatibili, come i pannelli solari ed il riciclo dell'acqua. Le 203 stanze e suite vantano uno strepitoso panorama sul mare dalla terrazza privata, passando per i campi da golf, gli aranceti, le piante di olive e limoni fino a scorgere le montagne in lontananza. Gli edifici preesistenti, quali la stazione ferroviaria e la Torre di Verdura, sono stati ristrutturati utilizzando materiali originali e creando armonia con il territorio circostante. In tutto vi sono 47 suite, due ampie Ambassador Suite (169 mq) e una Presidential Suite (175 mq), la possibilità di cenare all'aperto e tre terrazze private.

L'arredamento è stato curato dalla sorella di sir Rocco Forte, Olga Polizzi, mentre la moglie, lady Aliai, ha attrezzato un negozio utilizzando prodotti del luogo: corallo e ceramica di Sciacca e di Burgio, merletti, ricami e kaftani. Olga, responsabile del design per il gruppo, ha voluto ricreare l'anima del luogo, valorizzando le maioliche dipinte a mano, presenza insostituibile nelle case e ville siciliane; ha quindi pensato di riutilizzare un disegno del 19mo secolo, per renderlo motivo ricorrente sia negli spazi pubblici che in quelli privati, tant'è che i copriletti, le lampade e i cuscini nelle stanze, i muri e le tappezzerie dei ristoranti si rifanno a questo motivo. Le piastrelle del resort sono prodotte a mano dall'azienda siciliana Caltagirone.

Il progettista dei tre campi da golf, due da 18 buche ed uno da 9, è l'architetto californiano Kyle Phillips, conosciuto per preservare e accentuare il carattere essenziale del luogo, attraverso l'utilizzo creativo della natura e degli artefatti dell'uomo. L'impianto golfistico è diretto da Niall Cameron, ex giocatore europeo che ha diretto nel passato sia il Lyford Cay Club alle Bahamas, sia il Royal St George's nel Kent, in Inghilterra, il quale dichiara: *"La straordinaria ampiezza del Resort dona una incredibile sensazione di essere totalmente isolati dal mondo e diventare un tutt'uno con la natura. La pace e la quiete, disturbate solamente dal canto degli uccelli e dalla gentile brezza siciliana, rendono estremamente piacevole e unico poter giocare su questi campi"*.

All'interno della struttura sono inoltre presenti un centro benessere da 4mila metri quadrati ed un centro congressi con 10 sale. I clienti potranno scegliere tra 4 rinomati ristoranti e 4 bar in cui poter sorseggiare cocktail e drink. La cucina si basa molto sui prodotti locali e siciliani e le ricette rispecchiano la tradizione siciliana. Salvatore Barbara è lo Chef executive, cioè il responsabile della

cucina che coordina tutte le attività dei cuochi.

Fotogallery



Testata iscritta al n° 273 del Registro Stampa del Tribunale di Agrigento in data 16/11/2006 - Grafedit Scarl P.IVA 02203780842
Tutti i contenuti di Agridentonotizie.it sono di proprietà della Grafedit scarl. È vietata la riproduzione anche parziale.