

Alberghi

DOVE SOGGIORNARE, CON UN OCCHIO
DI RIGUARDO ALL'OFFERTA GASTRONOMICA



CASCIONI ECO RETREAT

**IN SARDEGNA, IL CINQUE STELLE CHE INTEGRA
AGRICOLTURA, TERRITORIO E BENESSERE**

Su una collina privata a metà tra Arzachena e Porto Cervo, Cascioni accoglie i suoi ospiti in modo sostenibile e ispirato ai ritmi della terra, all'interno di una tenuta agricola che si estende su diciotto ettari e comprende tremila olivi, il vigneto, le arnie, l'orto, il giardino delle erbe e una piccola fattoria. Da qui provengono gli ingredienti della cucina e le materie prime utilizzate nei trattamenti benessere. Qui si pratica l'agricoltura biologica, si riutilizza l'acqua filtrata delle piscine per orti e giardini, si usano detergenti eco-compatibili, la gestione dei consumi è attenta e condivisa con gli ospiti, si promuove la mobilità interna con biciclette e microcar elettriche, e gli impianti fotovoltaici coprono parte del fabbisogno energetico del retreat. La logica si riflette anche sulla selezione botanica dei giardini: specie mediterranee e affini, raccolte in un vero e proprio abaco botanico, riducono il fabbisogno d'acqua e favoriscono la biodiversità.

Un modello adottato anche dal ristorante Ullia, dove lo chef Salvatore Camedda propone una cucina essenziale costruita sugli ingredienti della tenuta e di piccoli produttori locali. Lo stesso approccio si ritrova nelle esperienze, che permettono di partecipare alla vita della tenuta, dalla raccolta dei frutti dell'orto alle attività legate all'olio. Si raccolgono le olive di varietà locali come la Pizz'e carroga, la Tonda di Cagliari, la Bosana e la Nocellara Etna, oppure si partecipa alle lezioni di cucina tradizionale gallurese o alle degustazioni di miele, formaggi e ottimi vini locali. ■

INDIRIZZO: SP 59 bis Porto Cervo, Baia Sardinia, Località Cascioni, Arzachena (OT)
SITO WEB: www.cascioni.com