VirtùQuotidiane

ALMA VIBES, A SAN VITO CHIETINO UN'OASI SUL MARE DI BELLEZZA E SOSTENIBILITÀ

18 Giugno 2021

di Marcella Pace

SAN VITO CHIETINO – L'aria di relax che si respira riesce a investire tutti i sensi. L'ispirazione alle linee greche è chiara e netta, ma i trabocchi su entrambi i lati, che quasi incorniciano il mare cristallino, riportano lungo la meravigliosa costa abruzzese.

Alma Vibes è la novità balneare della marina di San Vito Chietino (Chieti) e in questi giorni ha aperto le sue porte. Dietro questo progetto, che è molto di più di uno stabilimento balneare, c'è **Alessio Bettoli**. Trentotto anni, di Lanciano (Chieti), titolare di una società di materiali farmaceutici, Alessio ha racchiuso in Alma Vibes le sue passioni e i suoi sogni.

Palmette, capannine in tronco di eucalipto, lettini con materassi morbidi e poi, teli e tappeti in juta, la consolle e un chiringuito. Tutto è curato nei minimi dettagli, 100 per cento naturale ed ecosostenibile e la vegetazione inserita nel contesto è un mix tra esemplari esotici e autoctoni.

Appassionato di cucina, amante del mare e della pesca, cultore della musica, tanto da aver creato ben due etichette discografiche, Alessio ha concentrato il suo sogno imprenditoriale volto alla valorizzazione del territorio dentro Alma Vibes. In società con lui anche la sorella **Veronica** e l'amico **Domenico Candeloro**. "Avevo il desiderio di creare un mio progetto – racconta Bettoli a *Virtù Quotidiane* – . A dicembre è saltata fuori la possibilità di rilevare questa concessione demaniale a San Vito Chietino e così ho deciso di iniziare quest'avventura".

Alma Vibes (con Alma che significa anima, ma anche Terra che nutre) "è il frutto della mia crescita personale – continua – . Ho sempre viaggiato moltissimo. Dopo che giri tanto, guardi, assimili, vedi abitudini e culture diverse, ascolti lingue differenti e cambi il tuo modo di pensare. Ti apri a 360 gradi e ti rendi conto che il mondo è un posto meraviglioso. Il filo conduttore è la bellezza, ma ho anche voluto sposare il discorso dell'ecosostenibilità. Dobbiamo comprendere che bisogna essere rispettosi di quello che ci offre la nostra natura. Non sono mai stato una persona commerciale. Ho sempre fatto tanta ricerca, in tutto ciò che faccio".

Questa filosofia Alessio l'ha impiegata per realizzare una vera oasi felice, chiamando a raccolta gli amici di una vita che nelle scorse settimane hanno letteralmente messo in piedi uno stabilimento completamente rinnovato.

Il restyling è stato affidato allo studio **Mirko Battistella**, architetto e cugino di Alessio, che per quest'anno ha optato per rifare il look al vecchio stabilimento, con la consulenza tecnica dell'architetto **Barbara Crescia**, in attesa il prossimo anno della progettazione dello stabile nuovo.

"Il concetto di spiaggia con materiale bio e naturale – spiega Battistella – deriva dalla volontà di rispettare l'ecosistema del territorio e l'architettura del paesaggio. L'obiettivo è stato di dare una nuova forma attraverso un restyling a uno stabilimento degli anni '80, innovandolo con materiali sostenibili, e creare un'architettura fortemente naturalistica. L'anno prossimo andremo a realizzare un progetto di abbattimento e ricostruzione, rispettando a pieno il contesto attuale che ha come punto di forza l'area archeologica di San Vito, a ridosso della concessione".

La cucina è stata affidata a due amici storici di Alessio. **Francesco Brasile**, 34 anni, che dopo aver seguito la scuola di formazione di **Niko Romito**, da cinque anni è capo partita a Spazio Milano e **Marco Scimia**, anche lui trentaquattrenne e con diversi anni alle spalle a Valencia. Con loro **Adelaida D'Orsogna Bucci**, formata da **Gualtiero Marchesi** e con esperienze in strutture stellate e di lusso. Insieme daranno vita a una trattoria di mare

contemporanea, da 30 coperti, fondata su piatti semplici, con una grande attenzione alle materie prime.

“A cena giocheremo molto con i fuori carta – anticipa lo chef Brasile – . Rinnoveremo periodicamente il menù, ma mantenendo delle certezze. Il pranzo sarà con formula veloce, adatta a un consumo sotto le palme, con attenzione all’healthy, puntando sulla cucina circolare e di recupero”. La carta dei vini, strutturata con la consulenza di **Carlo Maldotti**, sommelier da Spazio Niko Romito, si muove tra l’Abruzzo con cinque cantine tutte naturali e bio, e tutta la penisola italiana, con qualche incursione in Francia e in Spagna. Anche la scelta delle birre è tra prodotti artigianali e non convenzionali.

Per l’intrattenimento, Alessio si è fatto affiancare da Domenico Candeloro, musicista, ex batterista e produttore dei Voina. “Insieme a Domenico abbiamo Biscottificio Records, etichetta di musica indie. Dal 2014 ne ho un’altra, di musica elettronica, che si chiama Eco. L’idea quindi è di organizzare per il venerdì serate live di musica indie, grazie ai tantissimi contatti di Domenico. Il sabato mi occuperò di quelle di musica elettronica. La domenica sarà incentrata su tapas e cocktail e il giovedì stiamo pensando a degustazioni di vini o a serate dedicate all’arte, altra mia grande passione”.

E ancora la sala e il bar sono sotto la gestione di **Beatrice De Felice**, anche lei amica storica di Alessio e con anni di esperienza nel settore. “Quando si è presentata questa occasione ho riunito tutti. Questo posto sarà un valore di famiglia – rivendica orgogliosamente Alessio – . Abbiamo cercato di creare uno staff unito, in cui ciascuno punta sulle sue particolarità e professionalità. È il primo anno per tutti, dove ognuno si mette in gioco. Mi piacerebbe in futuro esportare il format lungo la costa”.

LE FOTO

ALMA

06

ALMA
VIBES

ALMA
VIBES

06

ALMA
VIBES