

NEL RESORT DELL'AQUILANO MARCO REATO IN MEZZO AL MEDITERRANEO, TRA I SAPORI DI MARE DELLA CALANDRA

1 Settembre 2018

di Fabio Iuliano



LAMPEDUSA – Sul primo scoglio dell'isola, c'è la porta di Lampedusa, l'opera del maestro **Mimmo Paladino** in ricordo di chi non è mai arrivato, a segnare uno dei punti più a sud dell'Europa. Ben più a sud del punto più a nord dell'Africa. E Lampedusa (Agrigento) è una zattera nel Mediterraneo disegnata dall'abbraccio dei due continenti. Il resort La Calandra è solo poco distante.

Parliamo di una delle attività del gruppo Vitha, azienda aquilana legata all'imprenditore

Marco Reato, per anni “re” delle vendite in Italia dell’aspirapolvere Kirby e papà di **Alessia**, nota per essere stata velina di *Striscia la notizia*.



Un complesso armoniosamente inserito nel paesaggio grazie alla particolare architettura in calce bianca e pietra viva dei suoi dammusi, costruzione tipica di quest’area, e si trova a picco sulla scogliera della magica Cala Creta, sospeso tra roccia, mare turchese e silenzio.

A ridosso della via di ingresso, c’è una bandiera bianca con la foto di **Claudio Baglioni** e lo slogan “Questa piccola grande isola”.

Ben noti i concerti a Lampedusa, a partire dal suo O’Scià festival.

Ad accogliere i visitatori c’è **Francesca Grillo**. Fa le veci di **Massimo Ciavarro** (sì proprio

lui, uno dei protagonisti di *Sapore di mare*, il film di **Carlo Vanzina** del 1983) che dirige la struttura.

IN CAICCO



La formula originale della struttura prevede una gita quotidiana in barca, all'interno di un caicco turco in mogano di 24 metri, imbarcazione tipica del Mediterraneo.

Si esce la mattina e si rientra nel pomeriggio. Durante la navigazione l'equipaggio prepara aperitivi accompagnati da pizza o focaccia con prosecco.

Semplice ma raffinata, la cucina è in linea con le tradizioni marinare, basata su piatti di pesce appena pescato.

“Del resto”, spiega Francesca a *Virtù Quotidiane*, “una delle passioni di Massimo è proprio la pesca”. Anche il pranzo viene preparato a bordo. Tra le specialità, le triglie marinate e il palombo, così come la pasta alle sarde.

Quando, a causa delle condizioni del mare, non si può uscire a largo la formula viene proposta sempre in barca, ma ancorata al porto. Ogni sera viene affidata alla fantasia di **Sabina**, una delle cuoche dell'isola, che prepara degli aperitivi tipici direttamente nella struttura. Di giorno in giorno si segue un tema diverso.

I DAMMUSÌ



“L'appartenenza è un luogo della mente che solo l'emozione è in grado di evocare”.

Le costruzioni tipiche di queste isole rendono omaggio a un sistema di aggrottati che hanno favorito la creazione di piccoli villaggi delle popolazioni preistoriche.

Costruzioni che si sono sviluppate in ambiente carsico. Durante i secoli tali grotte sono state adibite dapprima a tombe, e poi di nuovo ad abitazioni.

Con la dominazione araba le grotte sono state ampliate prima con delle strutture in legno e poi con delle definitive case in muratura a secco.

I prezzi sono piuttosto impegnativi e questo limita la clientela a una fascia medio-alta. Buona parte dei clienti proviene dal nord Italia.