

Salento

Le nove suites del Castello. Sotto un cielo di glicine



Il giardino con il pergolato di glicine (foto) è un angolo di colori e profumi perfetto per una dichiarazione d'amore. Ma il successo del Castello di Ugento non è solo dovuto all'«orto conchiuso» tra le mura, — risalente al XVIII secolo e oggi ristrutturato e ripiantato — che offre oltre 100 varietà di erbe, verdure e frutta fresche alla cucina del ristorante. Il castello salentino riaperto nel 2013 da Massimo Fasanella d'Amore e Diana E. Bianchi e da poco inserito da Condé Nast Traveler nelle Hot List 2018, è un nuovo riferimento del turismo di lusso, nella punta meridionale della Puglia. Il fascino della dimora è racchiuso nelle 9 suite che si affacciano sulla corte interna e nella cucina del Ristorante «Il Tempo Nuovo», creata

dall'Executive Chef Tommaso Sanguedolce, insieme al Puglia Culinary Centre, sotto la guida di Odette Fada, House Chef. Qui vengono organizzati corsi professionali di gastronomia e d'enologia salentina: gli ospiti sono accolti dagli studenti del quarto anno del prestigioso Culinary Institute of America. Non manca un tocco di storia: le sale con affreschi restaurati costituiscono l'ala «museo» e l'Aula Magna Normanna è ricavata nella parte più antica del castello. A soli 10 minuti a piedi dal Castello di Ugento c'è la «sister property» Le Mandorle, con 12 camere in stile contemporaneo aperte da marzo a ottobre: tutti gli ospiti hanno un accesso privilegiato al Castello (www.castellodiugento.com).