

HOTEL Locanda Rossa

UN SECRETO **DE ROMANOS**

Esta casa de campo exquisitamente rehabilitada se alza en la Maremma. La región es el secreto mejor guardado de la Toscana.

Por VICKY VILCHES

a Maremma pasa por ser la última frontera de la Toscana, la zona más desconocida de ese territorio que atrae cada año a millones de turistas extranjeros que buscan su genuino sapore italiano y la belleza de sus localidades his-

tóricas más emblemáticas. La Maremma es ese lugar de escapada chic que sirve de refugio a la clase culta romana, un secreto bien guardado de políticos, artistas e intelectuales al que no le faltan alicientes y que ahora empieza a abrirse tímidamente al mundo. Además de lo que cabe esperar en la región, es decir, deslumbrantes panoramas de la campiña, ciudades medievales, filas de cipreses y buena comida, aquí también hay playas tranquilas, programas culturales y conciertos. Aquí

se encuentra uno de los jardines más interesantes de Italia, con la firma de la artista Niki de Saint Phalle, y el único restaurante de Alain Ducasse en el país, L'Andana. Entre sus extensos olivares se esconden tesoros arqueológi-

cos, como los de Sorano y Pitigliano.

Son escasas las opciones de alojamiento en una región, a 125 kilómetros de Roma (poco más de una hora y media por carretera), donde predominan las segundas residencias. Precisamente de la rehabilitación de una antigua casa de campo surgió hace unos años, junto al pueblo de Capalbio, Locanda Rossa, la opción más cercana y atractiva para vivir la Maremma como un verdadero romano. Su propietaria, Lorenzana Jona Celesia, esposa de un importante financiero italiano, ha conseguido plasmar en él un proyecto personal lleno de buen gusto y personalidad propia. "En Locanda Rossa se refleja la manera en que yo siento lo que distingue a Italia: amabilidad, sobriedad y cultura. Un tipo de cultura que incluye gastronomía, arte y arquitectura. Todos estos detalles, además, en medio del paisaje de la Maremma". Un agradable ambiente familiar y hogareño se respira en el conjunto de pequeños edificios acogedores en los que tampoco faltan valiosas

ra debutan también los programas para ciclistas. Su Bike Academy cuenta con profesionales como Max Lelli, exciclista profesional y fabricante de algunas de las mejores bicicletas de carreras

Con la reapertu- italianas, e lader Fabris, nutricionista de la Selección Nacional Italiana de ciclismo. En sus cursillos de tres días se abordan desde aspectos puramente técnicos hasta los psicológicos. También dan clases privadas y organizan excursiones por la Toscana.

muestras de diseño y arte contemporáneos. Solo 13 habitaciones y cuatro amplios apartamentos, un spa, un restaurante de comida orgánica y una gran piscina. El aceite de oliva virgen es cosecha propia y está considerado uno de los mejores de Toscana. También salen de la finca otros productos de huerta, las mermeladas





CONFORT. De arriba abajo, la piscina de generosas dimensiones del hotel y un salón comunitario.

y la miel: 3.200 olivos y 50 colmenas en su haber.

Tras el cierre invernal, todo está preparado para la reapertura el próximo 1 de abril. "Este año estrenamos un joven chef con experiencia en algunos de los mejores restaurantes de Europa y seguimos en nuestra línea de ofrecer cocina toscana reinterpretada en clave contemporánea con productos propios", explica Barbara Valleggi, directora del hotel. Locanda Rossa (que se podría traducir como la posada roja) sigue los principios de sostenibilidad y autosuficiencia energética: paneles solares escondidos entre los olivos sirven para calentar el agua de su piscina climatizada al aire libre. Una agradable versión slow de la dolce vita con muchas de las claves del lujo del siglo XXI.

Más información: www.locandarossa.com Desde 145 euros +39 0564 890462