

La struttura ricettiva utilizza energia verde, usa prodotti a km 0 e perfino le brochure sono di carta riciclata

Aethos Saragano mette l'ambiente al primo posto

di Rosella Soltaroli

GIULIO CATTANEO

Una struttura ricettiva itinerante dove riscoprire le tradizioni di un tempo all'insegna della ecosostenibilità e immersa tra uliveti e vigneti di Sagrignano. Benvenuti a Aethos Saragano, boutique hotel da vivere tutto di un fiato. I dipendenti, tutte persone del posto, si mettono a disposizione dell'ospite anche per insegnare l'arte delle antiche tradizioni, come ad esempio fare il pane o la pasta. Tutto ciò che si trova al suo interno, dai tovaglioli ai piatti fino ai mobili, sono completamente plastic free. Tanto per fare un esempio, le brochure sono fatte di carta riciclata, tutti i tessuti utilizzati sono naturali e persino le cerniere sono di vetro. Inoltre "abbiamo solo energia verde e utilizziamo prodotti a km 0 - come spiega la general manager di Aethos Saragano, Eva Pierro - i piatti della nostra cucina sono tutti realizzati dalla nostra cuoca Delfina, ma il menù è creato a due mani grazie al vincitore di Master Chef Portogallo per l'edizione vegetariana che è Manuel Fer-



Suggestivo
L'Aethos
Saragano
regala
servizi
uniche
ripetendo
l'ambiente

andez. Questo ci permette di coniugare la tradizione umbra con l'innovazione internazionale". E agli ospiti più curiosi, a cui piace sperimentare nuove ricette e tecniche "offriamo autentici laboratori di cucina - prosegue la manager - dal fare la pizza fino a imparare come si produce la famosa pasta umbra chiamata "strangozzi" o al

cucinare con la varietà di piselli detta "roveja", un tempo ritenuta estinta". Per soddisfare ancor di più i sensi dell'olfatto e del gusto, c'è poi l'enoteca dove la sommelier Eva accompagna il cliente nel processo di identificazione e valutazione del vino. Dove ora sorge il boutique hotel di Saragano, in passato c'era un vecchio borgo

contornato da mura in parte ancora in piedi. "Già investitori che sono venuti, hanno trovato questo paradiso e hanno deciso di aprire il loro primo Aethos italiano, che occupa il 60 per cento dell'intero paese - aggiunge Eva Pierro - mi piace sottolineare che la nostra idea di ospitalità non è quella di un cinque stelle; questa è casa nostra

e noi ospitiamo persone nella nostra residenza. E ciò ci consente sempre di avere un rapporto speciale con il cliente: mettiamo l'umanità al centro del nostro lavoro. Il cliente è a casa nostra e si diverte con noi con le diverse attività che mettiamo a sua disposizione". Che vanno dalla piscina al tempio del relax, con trattamenti che coniugano metodologie moderne alla medicina estetica occidentale alle più antiche tradizioni orientali ad attività sportive come il tiro con l'arco. Ma il vero e proprio contatto con la natura circostante avviene anche grazie a passeggiate rilassanti nei boschi insieme alla chef Delfina, che insegna agli avventori anche a riconoscere i migliori funghi e dare un nome alle erbe selvatiche che crescono spontaneamente nei prati. O anche assistere alla raccolta manuale delle olive e annessa osservazione del processo di macinatura e trasformazione in olio extravergine d'oliva. E poi ci sono i corsi di pittura, le masterclass di caseificazione, la visita a due diversi birrifici, corsi di arte ceramica con l'argilla e tanto altro ancora.

Cos'è

Borgo trasformato in boutique hotel

GIULIO CATTANEO

Aethos Saragano è un boutique hotel, così viene definito, racchiuso all'interno di un incantevole paesino da cui prende il nome, di una quarantina di abitanti, del Comune di Gualdo Cattaneo. Completamente restaurato e riportato al suo splendore originale per accogliere coloro che amano la natura e cercano un luogo di rifugio. Le sue dieci stanze, una miscela di design contemporaneo e d'epoca di una ampiezza che va dai 32 ai 62 metri quadrati, sono dislocate in più punti del paese, così come molti dei suoi servizi rivolti alla clientela. Clientela speciale come servizi assicurati.

Ra. Sell.