BARCHE

FULL ENGLISH TEXT

MONTHLY INTERNATIONAL YACHTING MAGAZINE

COVER
Adler 76 Suprema

THE IDEA FACTORY
- RIVA 110' FLYBRIDGE
- CRN 62 M

FOCUS
YAMAHA/CAPELLI

INTERVIEW
MARINO ALFANI

BOATS
- COLUMBUS 40M SPORT HYBRID
- NUMARINE 78 FLY EVO
- SEAFARING YACHTS 44
- QUICKSILVER 755 CRUISER
- HONDA 4XC H9
- ELAN GT5
- AZIMUT YACHTS GRANDE 35

SEE YOU IN GENOA
21-26 September 2017
S[n]57 salonenautico
salonenautico.com

1993-2017 24 Years BARCHE

ISSN 1124-3732

ANNO//year 24 • N° 7 • AUT 9,00 € • BE 9,00 € • Côte d'Azur 10,60 € • F 10,50 € • D 11,00 € • PTE CONT. 8,00 € • UK 7,00 £ • E 8,00 € • CH 9,00 Chf • CH CT 8,50 Chf | Luglio//July 2017 | Euro 6 Ita

Ci sono 21 suite con terrazze infinity per il saluto al sole, il pavillon benessere, mimetizzato tra ficus e pini marittimi e un'enorme piscina riscaldata.

There are 21 suites with infinity terrace for the sun salutation, the wellness pavilion, hidden among the pine trees and a huge swimming pool.

NELLA LUCE BLU DEL MEDITERRANEO

Capofaro è il centro dell'ospitalità dei Conti Tasca d'Almerita e anche il luogo dove nasce il racconto della passione della famiglia per l'accoglienza, il buon bere e la buona cucina

In the blue light of the Mediterranean

Capofaro is the estate of the Tasca d'Almerita family and also the place where the story of the family's passion for hospitality and good food and wine started

by Alessia Cherubini - photo alessandromoggi.com

Capofaro è una destinazione top del Mediterraneo. A Salina tra le viti di Malvasia ci sono le suite di un resort pensato per regalare ai suoi ospiti momenti di autentico relax in un luogo che emana energia in grado di rigenerare il corpo e la mente. L'isola è la più verde e autentica dell'arcipelago delle Eolie, patrimonio Unesco dal 1981. Circondato da filari di viti a strapiombo sul mare e illuminato dalla luce del faro, il resort nasce dall'amore per la vigna e per il mare della famiglia Tasca d'Almerita, in una scenografica tenuta sull'isola di Salina, con 21 camere in perfetto stile eoliano, pensate per gli amici, gli ospiti e tutti i viaggiatori di gusto.

La cucina, curata da Ludovico De Vivo, giovane chef campano a suo agio nei ristoranti stellati internazionali come nei mercati popolari di Palermo, è un racconto che unisce i prodotti tipici delle Eolie con la filosofia della famiglia **Tasca d'Almerita**, guardando con occhio nuovo alla lezione siciliana. Il menù propone i prodotti dati dal mare e dalla terra vulcanica di Salina, trasformati nel rispetto della loro essenza con tecniche che ne esaltano la leggerezza. Un percorso di gusto e di coscienza territoriale: gli orti della tenuta offrono il 70 per cento dei vegetali usati dallo chef; il pesce fresco proviene dal mare delle Eolie e il grano antico per il pane e la pasta dalla tenuta Tasca di Regaleali. Lo scarto è ridotto al minimo e viene in parte trasformato in compost per la vigna. Capofaro è vulcano, terra, mare, luce: un luogo capace di sollecitare tutti i sensi. Qui, ogni cosa porta a riconnettersi con sè stessi: ricaricare mente e corpo con i corsi di yoga e pilates, osservare i colori o semplicemente ascoltare i suoni della natura. L'immersione totale nel mondo del vino permette di scoprire le etichette di una grande cantina e vivere il lavoro della vigna. È un luogo pieno di profumi e quelli della notte sono i più intensi.

Un percorso del gusto **valorizzato dagli orti** che forniscono quasi tutti i VEGETALI USATI DALLO CHEF.

*A journey among flavours that are nearly all sourced from the **vegetable gardens** ON THE ESTATE.*

Viene quasi voglia di non dormire e aspettare l'alba per una passeggiata tra i filari di Malvasia.

Capofaro is one of the top destinations in the Mediterranean area. In Salina, surrounded by Malvasia vineyards, the suites of the resort are designed to offer guests authentic relaxing moments in a place that radiates an energy that regenerates body and soul. The island is the greenest and most authentic of the Aeolian archipelago, a Unesco World Heritage site, since 1981. Surrounded by vineyards, overlooking the sea and light by the lighthouse, the resort is the result of the Tasca d'Almerita family passion for vines and the sea. It has 21 rooms, decorated in perfect Aeolian style, designed to welcome friends, guests and passionate travellers. Ludovico De Vivo – a young chef from Campania, who feels as much at home in star-awarded restaurants as he does in Palermo's street markets – is in charge of the kitchen, in which typical Aeolian products meet the philosophy of the **Tasca d'Almerita** family, offering a new take on Sicily's culinary traditions. The menu is a feast of products from the sea and Salina's volcanic landscape, prepared respecting their origin with techniques that exalt their natural flavours. 70% of the vegetables used by the chef to prepare his dishes are produced

Lo chef Ludovico De Vivo si lascia ispirare dagli ingredienti della terra e del mare, ma anche dai ricordi di casa Tasca. La sua è una cucina profondamente meridionale, siciliana e isolana. Non c'è da andare lontano per cercare ciò che serve come il pescato delle Eolie, i prodotti degli orti del resort o il pane da grani antichi coltivati a Regaleali.

Chef Ludovico De Vivo is inspired by ingredients from the sea and the land, but also by the traditions of the Tasca family. His cuisine has well defined southern, Sicilian and island characteristics. The ingredients are all local: the fish from the Aeolian Sea, the vegetables grown on the estate and the bread made with the wheat from Regaleali.

on the estate, the fish comes from the Aeolian Sea and the wheat for the bread and the pasta from Tasca di Regaleali estate. Waste is reduced to a minimum and is partially transformed in compost for the vineyard. Capofaro is the volcano, land, sea, light: a place that stimulates all the senses. Here everything gives you a chance to reconnect with yourself: recharge the body and the mind with yoga and pilates courses, enjoy the colours or simply listen to the sounds of nature. Fully immersed in the world of wine, you discover the most exciting wines of the estate and the work behind it all. It is a place filled with fragrances, especially at night, because they are the most intense. They make you want to stay up till dawn to take a walk along the rows of Malvasia. ■

www.capofaro.it