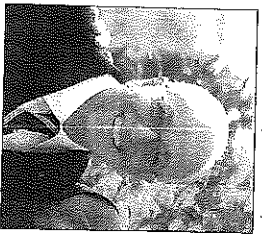


Tavarnelle Samir Victor El Kharrat, presidente della società proprietaria: "Un'esperienza unica"

Nella campagna un santuario del lusso

Castello del Nero, da struttura abbandonata ad albergo a cinque stelle

Tavarnelle Preziose curiosità Suite da 3600 euro a notte per uomini d'affari e rock star

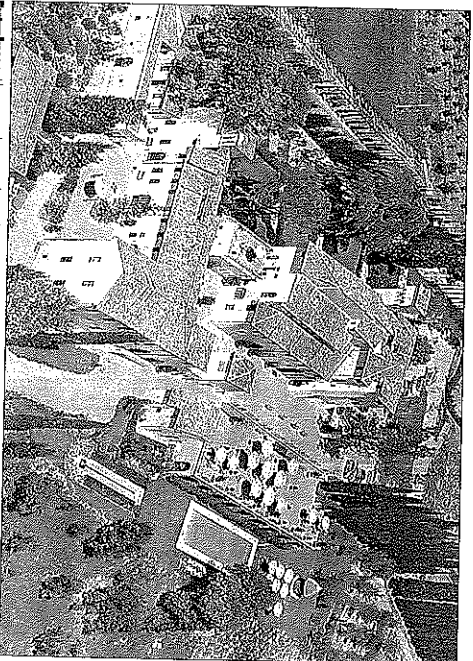


TAVARNELLE - Una volta aperta una panoramica completa sul Castello del Nero, sorgono spontanee due domande. Quali saranno i prezzi di questa fantastica struttura? E quali i identikit del cliente tipo? "La nostra clientela - spiega il presidente Samir Victor El Kharrat (nella foto) - è variegata; politici, rock star internazionali, banchieri e imprenditori di calibro mondiale. La maggior parte è di provenienza americana ma, subito dopo, ci sono gli italiani, seguiti dagli inglesi e dagli europei in generale. L'albergo dispone anche di una sala conferenze, con tutta la più moderna tecnologia per videoconferenze. Qualche volta viene affittato in esclusiva per matrimoni, in prevalenza stranieri, e per riunioni aziendali".

"I prezzi delle camere" - prosegue Samir - "Si parte da 400 euro a notte, per arrivare ai 3600 delle suites, appartamenti regali dal gusto retro, con pareti e soffitti che presentano gli affreschi originali restaurati, ma dotate di ogni confort: preziosi materassi, coperte in cashmere, aria condizionata e connessione internet a alta velocità".

Quanti potranno dire una struttura difficilmente accessibile ai "comuni mortali".

Il nostro - conclude Samir - Ad esempio nel nostro centro benessere ha prezzi in linea a quelli di mercato ed anche il ristorante con terrazza panoramica offre un menu toscano a partire da 65 euro a persona". (L.Bia.)



Extrasusso il complesso riattivato del Castello del Nero

TAVARNELLE - Nel cuore del Chianti, sulla strada che da Tavarnelle porta al delizioso borgo di Tignano, primeggia una struttura a cinque stelle extrasusso, nota e fruita a livello mondiale. Si tratta del Castello del Nero, un'imponente costruzione risalente al dodicesimo secolo, convertita da pochi anni in un "santuario del lusso", in grado di offrire alla propria clientela, i più moderni ritrovati in termini di comfort e tecnologia, pur mantenendo inalterate le caratteristiche strutturali.

Samir Victor El Kharrat, presidente dell'Otto del Forte Spa, la società proprietaria, lo racconta così.

"Quando abbiamo rilevato il castello - spiega - la struttura era in condizio-

ni di forte degrado, a causa di un abbandono che si protraveva da anni. Il bene, vincolato dalla Soprintendenza alle Belle Arti comportava un notevole impegno, normativo ed economico, per la ristrutturazione. Per questo, fra tutte le varie possibilità che abbiamo preso in esame, quella che ci avrebbe consentito meglio di salvaguardarne l'architettura e coprire i costi, era la realizzazione di un albergo a cinque stelle gran lusso. Ci sono voluti due anni per ottenere tutti i permessi ed altri due anni e mezzo per completare il "restaurato".

Quali sono le eccellenze di una struttura che merita le cinque stelle extrasusso?

"Il nostro albergo - prosegue Samir -

ha 50 camere e suites di altissimo livello. E' inserito in una tenuta di 400 ettari con olivi, vigneti e due laghi. Dispone di un centro benessere, di un ristorante, di un bar, di due campi da tennis, di una piscina esterna, di una palestra, di cantine rimaste inalterate nella propria struttura originaria, dove è presente un'ampia selezione di vini italiani e, addirittura, di un elipporto privato. Esiste un deposito per il recupero delle acque piovane e nella tenuta è vietata la caccia: il tutto perché il Castello del Nero ama il contesto nel quale è inserito e rispetta le qualità del bene che gestisce. Ma ciò che rende davvero unica la struttura è quella che noi chiamiamo la nostra filosofia: chi sceglie il Castello del Nero deve poter vivere un'esperienza italiana unica. Anzi, più precisamente un'esperienza toscana".

E come si traduce nella pratica questa "esperienza Made in Italy"?

"In tutto! A cominciare dal rispetto e dall'amore per il paesaggio circostante: quando abbiamo acquisito la proprietà, abbiamo provveduto a piantare 3000 nuovi olivi; sono stati sistemati i vigneti con drenaggi interrati e carrelli che che indicano i nomi. E' stato allestito un orto che serve la cucina dell'albergo e che viene visitato dai turisti per osservare le coltivazioni tipiche. Tutti gli arredi, interni ed esterni, sono stati eseguiti da artigiani toscani. In questo senso diventiamo anche un propulsore per diffondere la bellezza ed il valore dell'artigianato toscano ed irradiano".

Maria Biancalani