



Due sotto il vulcano

Testo di **Chiara Sessa**, foto di **Elisabetta Cociani**

Grand Hotel Timeo

Il panorama che si gode dalla Presidential suite. A destra, si distingue la sagoma dell'Etna. Il Timeo fu inaugurato

nel 1873 per accogliere i primi viaggiatori stranieri che soggiornavano a Taormina.

IL TIMEO, L'HOTEL PIÙ ANTICO DEL BORGO SICILIANO, SI AFFACCIA SU UN PANORAMA UNICO AL MONDO, CHE DA SECOLI CONQUISTA PITTORI, POETI E VIP. VILLA SANT'ANDREA È UNA FASCINOSA DIMORA OTTOCENTESCA ADAGIATA SULLA PICCOLA SPIAGGIA DI MAZZARÒ. ENTRAMBI SONO RINATI GRAZIE A UN RESTAURO RISPETTOSO DELLA LORO STORIA E ORA SONO TORNATI AD ACCOGLIERE OSPITI ESIGENTI IN CERCA DI RELAX, BUONA TAVOLA E LOCATION INDIMENTICABILI. IL MIGLIORE? DIPENDE DAI GUSTI

Villa Sant'Andrea

La piscina affacciata sulla baia di Mazzarò: è stata costruita in tre mesi e inaugurata la primavera scorsa. Villa Sant'Andrea è collegata al Timeo da una navetta in modo che gli ospiti di quest'ultimo possano comodamente raggiungere la spiaggia.



Grand Hotel Timeo

Panorama dell'albergo sovrastato dal teatro greco, sede ogni estate del Taormina Film Fest, di concerti pop e opere liriche. Sotto, un massaggio nel giardino. La piccola spa utilizza prodotti a base di essenze locali come agrumi e fichi d'India.



Villa Sant'Andrea

La facciata dell'albergo, il cui nucleo è una dimora costruita nel 1830 da una famiglia inglese. Sotto, lo chef palermitano Vincenzo Pinto, che propone piatti realizzati esclusivamente con prodotti del territorio, come il pesce freschissimo e le erbe aromatiche raccolte in montagna.





Grand Hotel Timeo

Una suite e un salone affacciato sulla terrazza. La ristrutturazione, cominciata nell'inverno del 2010 con l'ampliamento delle stanze, ha mantenuto la suggestiva atmosfera fine Ottocento che ha reso l'albergo famoso in tutto il mondo.

*S*ea and snow, unbelievable... Il gentleman inglese in mocassini scamosciati e Lacoste non ci può credere. Eppure ha l'aria del capitano di lungo corso, che di hotel a cinque stelle lusso, annidati nei punti più panoramici del pianeta, ne ha visti a bizzeffe. Ma la scena che allietta l'aperitivo sulla terrazza del Timeo, l'albergo più ricco di storia di Taormina, è indimenticabile anche per i ricconi più naviganti: il mare scintillante di Giardini Naxos e l'Etna incappucciato di bianco appaiono nella stessa inquadratura, rubandosi a vicenda la parte di protagonista, mentre il cielo rosa del tramonto cerca di unirli in un unico abbraccio. Lo stesso scorcio, ripreso dal teatro greco-romano, giusto qualche metro più su della terrazza dove il Mister rimira il panorama, stregò nel 1863 Ottone Geleng, giovane barone prussiano con la passione del pennello che giunse nell'allora sconosciuto paesino siciliano per visitare le rovine archeologiche. Estasiato, dipinse un acquerello dell'idilliaca veduta incorniciata dalle colonne del proscenio del teatro e, di ritorno in patria, cercò di convincere amici e colleghi che quell'opera non era frut-

to dei troppi bicchieri di rosso locale. Invano. Per verificare che quel luogo esistesse davvero, un paio di amici nel ramo dell'arte decisero di fare le valigie e partire per la Sicilia. Poi arrivarono gli amici degli amici, i parenti degli amici degli amici... Insomma, così cominciò la fortuna di Taormina e della famiglia La Floresta, che ospitava molti degli entusiasti forestieri nella sua locanda. Visto che gli affari andavano a gonfie vele, nel 1873 i La Floresta inaugurarono il Timeo, primo vero albergo del borgo, cinque camere in una casa ai piedi del teatro. A distanza di oltre un secolo, la storia si ripete. Seduta a un tavolino vista mare-vulcano, osservo famiglie britanniche e coppie tedesche con gli occhi che non riescono a staccarsi dallo spettacolo. Sono quasi tutti stranieri, come a fine Ottocento. Ma qualcosa è cambiato. «L'anno scorso il Timeo è entrato a far parte della catena Orient-Express ed è cominciato un restauro in tre fasi che si concluderà quest'inverno», mi spiega il general manager Luca Finardi. «Le camere sono diminuite, da 83 a 70, e i bagni sono più grandi, ma l'atmosfera esclusiva è rimasta quella d'inizio secolo». Gli ospiti del passato erano re, regine e baroni; oggi si chiamano Robert De Ni-

ro, Antonio Banderas ed Elton John. «È l'albergo più comodo per chi si deve esibire in teatro oppure è ospite del Taormina Film Fest: c'è un passaggio che conduce direttamente al proscenio evitando l'assedio dei fan». Ma non ci sono solo i vip. Per accontentare le innumerevoli richieste, in 138 anni di attività alla costruzione principale si sono aggiunte altre due dimore, Casa Fischietti e Villa Flora, che dispone di deliziose camere su due piani, ideali per le famiglie. Certo la cosa migliore è potersi permettere almeno una notte nella Presidential suite: 2300 euro per godersi due stanze, un salottino e soprattutto un terrazzone, con gazebo, lettini, jacuzzi e vista privata sul solito, inconfondibile panorama. «La Presidential è un compendio del meglio del Timeo», dice Finardi mentre spalanca le porte-finestre. Di giorno il terrazzo è uno spartiacque tra la marea di teste in coda per visitare il teatro e le silenziose balze colme di ulivi e limoni del giardino. Di notte è la postazione più romantica per godersi il cielo stellato. Ma ho deciso di fare l'ipercritica. «Magnifico, manca una sola cosa: la spiaggia». Finardi non si fa cogliere impreparato. «Quella la trovi a Villa Sant'Andrea, l'altro hotel di Taor-

mina con il marchio Orient-Express: lo visitiamo domani». Nell'attesa, ci godiamo la cena siciliana preparata dallo chef Luca Orini. Che, a dir la verità, è nato a Sesto Calende, tra le brume del Lago Maggiore. «Ma ho fatto una full immersion di sei mesi nei sapori locali, cercando i migliori produttori e provando tutti i ristoranti di Taormina». Lo studio accanito dà i suoi frutti: la pasta alla Norma è ottima, ma anche la composizione di pesce crudo e il pesce spada rasentano la perfezione. «Merito di un pescatore di Giardini Naxos», si schermisce Orini. «Lavora per noi quasi in esclusiva: dentici, orate, gamberi rossi e scampi arrivano freschissimi tutte le mattine». Il giorno dopo il protagonista è Villa Sant'Andrea, l'hotel nella baia di Mazzarò che fa da controcanto al Timeo. Ci arriviamo in un quarto d'ora con la navetta che collega fino a tarda sera i due hotel e ci ritroviamo su un'altra terrazza con vista. Siamo a livello spiaggia, con l'Isola Bella in primo piano e il rumore delle onde come sottofondo. Anche gli ospiti sono intonati al nuovo paesaggio: niente mocassini e camicie con le maniche rimboccate, qui il «dress code» è infradito, »



Villa Sant'Andrea

Una delle camere, arredata sui toni dell'azzurro, e la spiaggia riservata agli ospiti. Di giorno, un'imbarcazione privata conduce alla scoperta delle calette nascoste; di sera, si organizzano cene sulla sabbia a base di pizza e vino locale.

pareo o bermuda e cappellone di paglia per proteggersi dal sole. Se scendi sulla spiaggia privata, punteggiata da lettini e ombrelloni candidi, abbracci con lo sguardo l'intera dimora color pastello, nata nel 1830 come residenza estiva di una famiglia inglese e poi cresciuta a poco a poco per ospitare villeggianti altolocati. La facciata è un tripudio di balconcini in ferro battuto e terrazze merlate. Un'oasi esclusiva che oggi è

circondata da un paio di alberghi più recenti e da stabilimenti balneari che in estate si popolano eccessivamente. Poco male. Quando la baia di Mazzarò è troppo affollata gli ospiti del Villa Sant'Andrea hanno a disposizione una barca privata che, due volte al giorno, li conduce alla scoperta della costa, assicurando bagni ristoratori in calette deserte anche a ferragosto. E poi il bello comincia al calar del sole, quando i

tavoli sulla terrazza panoramica, è aperto anche a chi non alloggia in albergo (prezzo medio: 90 euro). Il **pacchetto Night at the Opera** consente di assistere ad *Aida* o *Nabucco*, al teatro greco in agosto. Include 3 notti in suite o junior suite, colazione, 2 cene pre-teatro, 2 biglietti per lo spettacolo; prezzi da 2775 euro per due. L'Hotel Villa Sant'Andrea comprende 60 camere con prezzi a partire da 340 euro, prima colazione inclusa. Il ristorante Oliviero propone cucina del

territorio rivisitata; la domenica, trattoria sulla spiaggia con pizza a volontà e dessert a 40 euro. Il **pacchetto Just the two of us** comprende 2 notti in junior suite, cena al ristorante Oliviero, pranzo sulla spiaggia, tour in barca al tramonto. Prezzi da 1200 euro a coppia. Entrambi gli hotel sono dotati di **piscina** e **spa**. Da provare il **trattamento Sicilian senses** che dura 80 minuti e utilizza prodotti artigianali locali a base di olio d'oliva, agrumi e lava vulcanica. Costa 130 euro.

bagnanti se ne vanno con il loro carico di asciugamani, pinne, maschere, salvagente, e la spiaggia torna solitaria. «Il momento migliore è la domenica sera, quando apparecchiamo qualche tavolo sulla ghiaia con tovaglie a quadretti e cominciamo a sfornare pizze», spiega Carlo Carlini, vulcanico quarantenne salernitano, responsabile del food & beverage. «Dopo aver mangiato a volontà, l'atmosfera si riscalda: allora comincio a intonare qualche classico della canzone italiana e in pochi minuti tutti gorgheggiano in coro, anche se non conoscono la nostra lingua». Se non è sulla spiaggia, la cena è comunque vista mare, sulla terrazza. L'anfitrione è lo chef palermitano Vincenzo Pinto che, mi assicurano, prepara ottimi piatti locali con un tocco creativo. «Innanzitutto sono di Mondello», precisa il cuoco mentre sistema un trionfo di pesci e crostacei degno di un quadro di Arcimboldo. Ci dà appuntamento alla sera con un monito: «Ricordatevi che in questo ristorante la cucina gourmet non esiste, c'è solo la cucina del territorio». Mo' me lo segno. Poi m'inoltro per i corridoi dell'hotel, fino a quando sbuco davanti a una minuscola piscina foderata di mosaico cobalto e incastonata nella roccia co-

me una pozza naturale. Insieme al grazioso giardino all'italiana, è una delle poche modifiche formali che la nuova gestione ha apportato alla struttura. Prima di cena, faccio una sosta relax nella suite che mi hanno assegnato, la 101, con un terrazzo grande quanto un bilocale milanese. A cena, lo chef consiglia crudo di pesce in crosta di pane di Castelmola e triglie a beccafico (variante delle classiche sarde). L'antipasto, una sorta di cannolo di dentice crudo, è un inno alla freschezza; il secondo, una conferma che il mare locale è una miniera di sapori. Credo di aver capito l'esatto significato di cucina del territorio. In caso gli ospiti avessero qualche dubbio, a fine serata Pinto esce dalla cucina accompagnato dal maître. «Avete gradito l'insalata di cetrioli, nasturzi e ostriche? I nasturzi crescono sulle nostre montagne...» Il maître traduce in inglese o tedesco, i commensali ascoltano rapiti da racconti d'altri tempi. Qualcuno prova a ripetere il nome dei piatti in italiano. Nel salone il pianista ha attaccato *Sapore di sale*. Una coppia americana balla abbracciata stretta stretta. Lei sta sussurrando qualcosa all'orecchio di lui. Mi sembra di distinguere «pasta con le sarde» e «cassata siciliana». **T**

INFO

Il **Grand Hotel Timeo** (via Teatro Greco 59, Taormina, tel. 0942.6270200, grandhoteltimeo.com) e **Villa Sant'Andrea** (via Nazionale 137, Taormina Mazzarò, tel. 0942.6271200, hotelvillasantandrea.com), entrambi cinque stelle lusso, fanno parte della catena Orient-Express. Il primo conta 70 stanze tra doppie, junior suite e suite, con tariffe a partire da 390 euro a camera, prima colazione inclusa. Il ristorante, con