FOOD&BEVERAGE
Mensile
FB Editoriale
Tiratura: 60.000 copie

ISCHIA

L'appartato Madonnina sospeso tra roccia e mare

Federica Belvedere

Spiaggia privata, una fonte naturale di acqua calda e il ristorante Momento pieds dans l'eau. In cucina Giuseppe Castagna con le sue ricette campane alleggerite da tecniche di cottura contemporanee

Da oltre dieci anni gestito dalla famiglia De Cristofaro, l'albergo dispone di spiaggia privata e di una fonte naturale di acqua calda (37/40°C). Si tratta di acque salso-bromo-iodiche con proprietà antinfiammatorie, antisettiche e stimolanti del sistema immunitario. In piscine naturali l'acqua di mare si mescola con le acque sorgive calde

Ventuno camere incastonate in una baia privata, con spiaggia e palafitte in legno a pelo d'acqua, un ristorante gastronomico sul mare e poi un centro benessere e una sala fitness: *La Madonnina* è un boutique hotel indipendente a Casamicciola, sul versante settentrionale dell'Isola d'Ischia, rinomata per la ricchezza delle sue sorgenti di acqua termale e non solo. A rendere unico questo gioiello di hotellerie, gestito da oltre dieci anni dalla famiglia De Cristofaro, è la sua posizione privilegiata, appartata ed esclusiva: la struttura appare sospesa tra roccia e mare, in un saliscendi di terrazze e giardini che digradano fino agli scogli e alla piccola spiaggia. Un incanto al tramonto.

Di giorno gli ospiti vivono il mare a cui si accede a piedi o con l'ascensore: l'arenile è attrezzato con postazioni distanziate e un elegante solarium in teak con bar e bistrot dove si può consumare una cucina leggera e genuina. Ma non solo, c'è una sorpresa, un tesoro quasi nascosto in riva al mare: dalle scogliere a pelo d'acqua sgorga una fonte naturale di acqua calda (37/40°C), acque salso-bromo-iodiche note per le proprietà antinfiammatorie, antisettiche e stimolanti del sistema immunitario, un patrimonio dell'isola. Ci si immerge così in una sorta di piscine naturali in cui l'acqua di mare si mescola con le acque sorgive calde.

Alla sera, la scena passa al ristorante *Momento* che da quest'anno è letteralmente pieds dans l'eau, tra gli scogli e il mare, con una manciata di tavoli dal tovagliato in candido lino, in uno scenario mozzafiato. Ai fornelli c'è lo chef Giuseppe Castagna, ischitano Doc, autore di una cucina di chiara ispirazione mediterranea e locale, ma al tempo stesso creativa e contemporanea. Nella sua carta non mancano mai la pasta di Gragnano, il pescato di qualità e la grande varietà di ortaggi che offre l'isola verde. Le ricette, di forte impronta campana e tradizionale, sono alleggerite dall'impiego di pesce crudo, zest di limoni, e spesso da tecniche di cottura e preparazione contemporanee che ne esaltano la freschezza. Ricca e saporita anche la proposta di piatti di terra, con ampia scelta di carni e ortaggi: dal classico ragù napoletano all'immancabile coniglio all'ischitana, il coniglio di fossa che la tradizione isolana vuole cotto in un tegame di terracotta con spezie e pomodorini. Chef Castagna lo propone come ripieno di un tortello condito con pomodorini alla brace e ricotta affumicata. I vini sono un omaggio all'isola che vanta una millenaria tradizione vitivinicola che risale agli antichi coloni greci: i pregiati bianchi locali da uve biancolella e forastera e il rosso per 'e palummo. Un modo di raccontare anche a tavola le tante meraviglie di

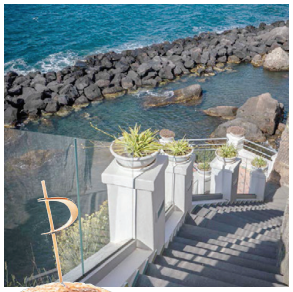
Giuseppe Castagna, ischitano Doc, è lo chef del Momento, il ristorante dell'albergo in cui propone una cucina di chiara ispirazione mediterranea e locale, creativa e contemporanea. Le sue ricette hanno una forte impronta campana e sono accompagnate da tecniche di cottura e preparazioni contemporanee che ne esaltano la freschezza

Ischia, isola non solo di terme e di mare, ma di vigne e di orti, di sentieri e cantine.

Una novità di quest'anno sono le due nuove camere: il Riccio e La Medusa con terrazza privata spalancata sul mare e maioliche dipinte, che si aggiungono alle altre belle camere e suite. Luce e colori mediterranei connotano gli interni, freschi e contemporanei. Al tramonto la golden hour viene celebrata in terrazza con i cocktail di Aaron Trani, il mixologist de *La Madonnina*: anche lui orgogliosamente ischitano, giovane, preparato e creativo quanto basta. Nei suoi drink fiori eduli, spezie mediterranee, agrumi e altre note fresche a rimarcare l'estate e la bellezza del luogo. Tra i signature cocktail meritano il *Daiquiri* al caviale a base di white rum, passion fruit e gum nero e il *Lovem Fizz* con sciroppo di zucchero, succo di limone e lovem.

L'attenzione al bien vivre è la filosofia che ispira l'albergo e la giovane e appassionata Benedetta De Cristofaro che ne cura personalmente ogni aspetto. Nella spa ci si rilassa tra acque e vapori rigeneranti, la lista di trattamenti e rituali su misura completa l'esperienza di benessere: dai massaggi rilassanti ai fanghi e trattamenti mirati per la cura del viso, la scelta è ampia. Il trattamento all'uva ad esempio è stato studiato per valorizzare al massimo gli effetti dei principi attivi contenuti nella polpa e nel succo d'uva, estratti a freddo. L'applicazione attraverso una fase di esfoliazione e il successivo massaggio contribuiscono a mantenere la pelle elastica stimolando la produzione di collagene e a renderla più luminosa. Un'altra chicca della spa è il trattamento riparatore doposole, perfetto per lenire la pelle arrossata, inaridita o irritata dopo l'eccessiva esposizione solare.

La cura dei dettagli e l'attenzione alle esigenze degli ospiti sono i punti di forza di questo piccolo albergo dove nulla è stato lasciato al caso: i bambini e le famiglie hanno a disposizione camere familiari e per chi viaggia con gli animali domestici è riservata un'accoglienza speciale con cuccia e ciotole in camera. FCB



Hotel La Madonnina

via Salvatore Girardi 8
80074 Casamicciola Terme (Na)
www.hotellamadonnina.it

rassegna stampa a cura di
dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi