



DUCA
MARIGLIANO
TENUTA
BOUTIQUE HOTEL
★ ★ ★ ★

Tenuta Duca Marigliano accoglienza di charme a Paestum

Tenuta Duca Marigliano è un boutique hotel indipendente che nasce dal rigoroso recupero di un'antica residenza di caccia di metà Ottocento ai margini delle mura greche del sito archeologico di Paestum. Un'oasi di bellezza e silenzio, circondata da prati e giardini, alberi di agrumi, querce centenarie ed essenze mediterranee.

Il progetto di recupero ha interessato tutti i volumi della tenuta che comprende la **Casa padronale**, la casa dove un tempo dimoravano i coloni impegnati nei lavori agricoli ed altre pertinenze agricole, tra cui un antico forno in pietra. Oggi **Tenuta Duca Marigliano** è un piccolo albergo di charme di 19 camere con ristorante gastronomico, pergolati e giardini, una area benessere intima e riservata, con sauna, bagno turco e mini pool Jacuzzi nascosta tra gli agrumi.

L'accoglienza è curata dai proprietari Rosario e Loredana Paolino che, con uno staff giovane e attento, gestiscono la dimora con garbo e dedizione assoluta.

La posizione, di fronte alla Porta Aurea, una delle quattro porte di accesso all'antica città greca di Posidonia, ne fa un indirizzo privilegiato per conoscere ed esplorare il territorio e l'area archeologica con i maestosi templi di Hera, Nettuno ed Atena, Patrimonio Unesco dal 1998. A soli 5 minuti c'è il mare di Paestum: un lungo litorale fatto di spiagge con dune di sabbia fine e acque cristalline.

I lavori di ristrutturazione hanno preservato e valorizzato l'architettura storica della dimora padronale: gli intonaci rossi, i portali in pietra chiara, gli archi e le volte, lo stemma gentilizio dove si legge la data di fondazione, 1882. Linee essenziali, materiali contemporanei ed elementi di design connotano gli spazi interni che conservano i soffitti

alti e le volte a botte: il fascino del luogo storico emerge qua e là in qualche frammento di pietra e di muro portato volutamente a nudo.

Le 19 camere, sono tutte diverse, alcune mansardate, distribuite tra la Casa padronale e la casa un tempo destinata ai coloni che accoglie anche **Casa Coloni** il ristorante guidato dallo chef **Luigi Coppola** e aperto anche al pubblico non residente in hotel.

Originario di Capaccio Paestum, classe 1984, lo chef Coppola conduce una ricerca costante sulle materie prime e la cucina della tradizione cilentana. I suoi piatti sono un felice incontro di memoria e creatività, celebrano con sobria eleganza la cultura e le tradizioni secolari di questo territorio ricco di storia e biodiversità, terra di bufale, porta di accesso al Parco Nazionale del Cilento e culla della Dieta mediterranea.

Tra le sue ricerche c'è il pane fatto con farina di ghiande, antica usanza cilentana: un pane che profuma di semplicità e vita contadina, fatto con un blend di farine di tipo 2 e con una percentuale di farina di ghiande (30%) che lo chef produce da sé, con le ghiande raccolte dalle querce presenti nella tenuta. Altra produzione dello chef è lo yogurt servito al mattino per la prima colazione insieme alla confettura di albicocche dal frutteto della tenuta.

Oltre al menu *a la cart*, i percorsi di degustazione proposti dallo chef sono due: *Cis Alentum* di terra e *Da Paestum a... Paestum* di mare. Il racconto dei piatti è affidato a Michele Mascolo che governa con competenza la sala insieme al sommelier Danilo Manzo che cura la cantina dell'hotel allestita nel vecchio forno in pietra in giardino.

Tenuta Duca Marigliano

Capaccio Paestum - Salerno
Via Tavernelle, 86 - 84047
info@tenutaducamarigliano.it
(+39) 0828-721297

Camera doppia da 80 a 300 euro.
Servizi extra: utilizzo esclusivo della Spa
Biciclette a noleggio.

Ufficio stampa dipuntostudio.it T. 081 681505
www.dipuntostudio.it

