

INDIA • BARCELLONA • FILIPPINE • WESTERN AUSTRALIA • LISBONA • NAPA VALLEY

TRAVEL + LEISURE

TRAVELANDLEISUREITALIA.COM

ITALIA

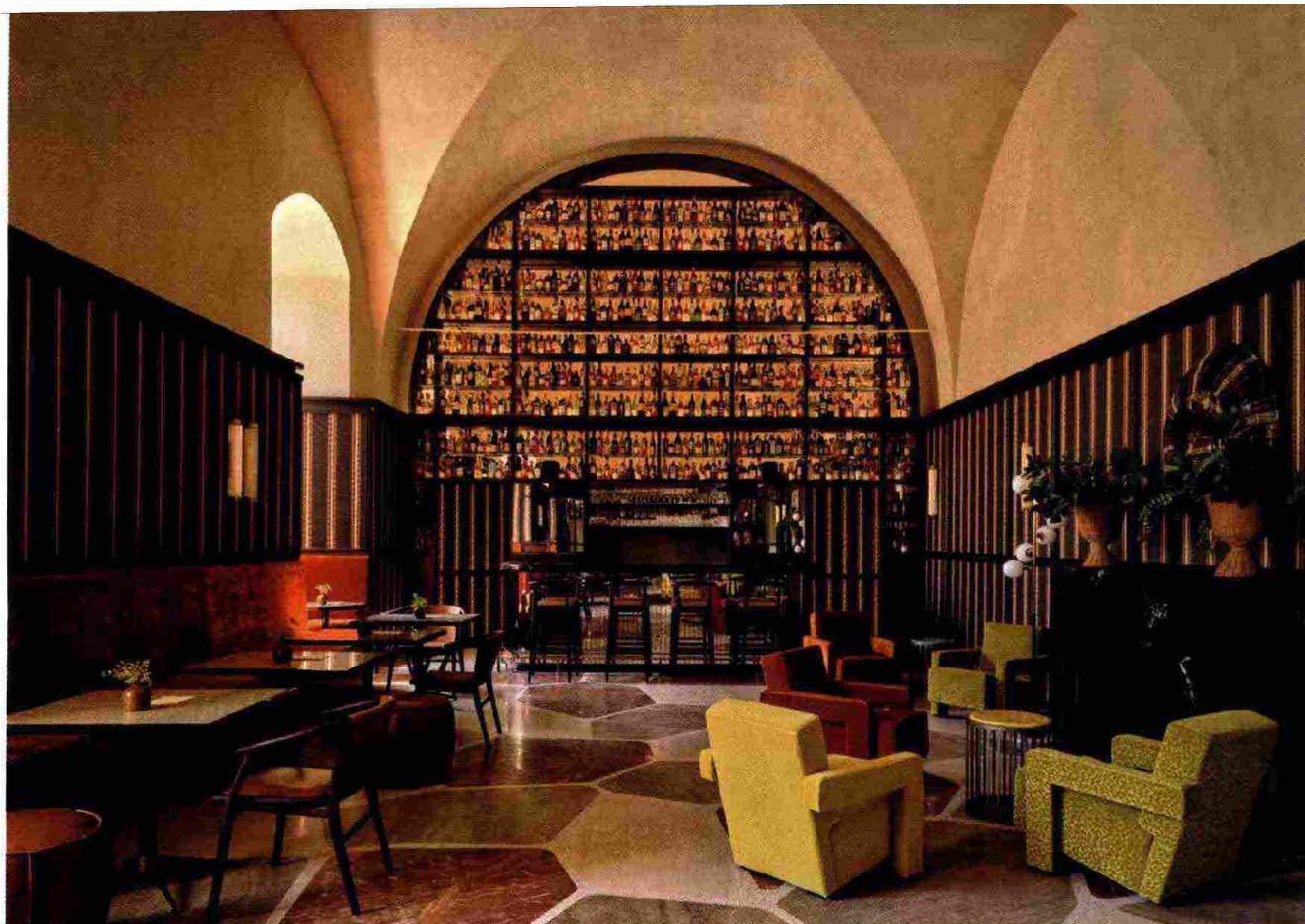
AUTUNNO

ITINERARI, ESPERIENZE E ASSAGGI TRA LE VIGNE

DI CHARME



AUTUNNO 2025
TRIMESTRALE D.P.I. 23/10/2025 • NUMERO 4 • ANNO I
CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF

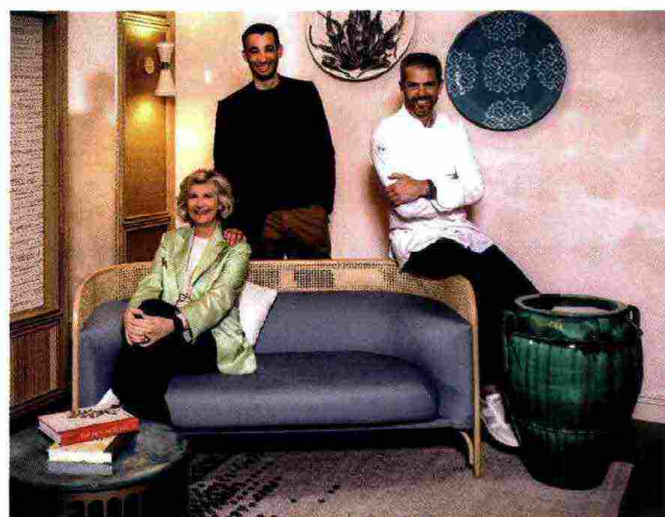


Ostuni, come non l'avete mai Vista

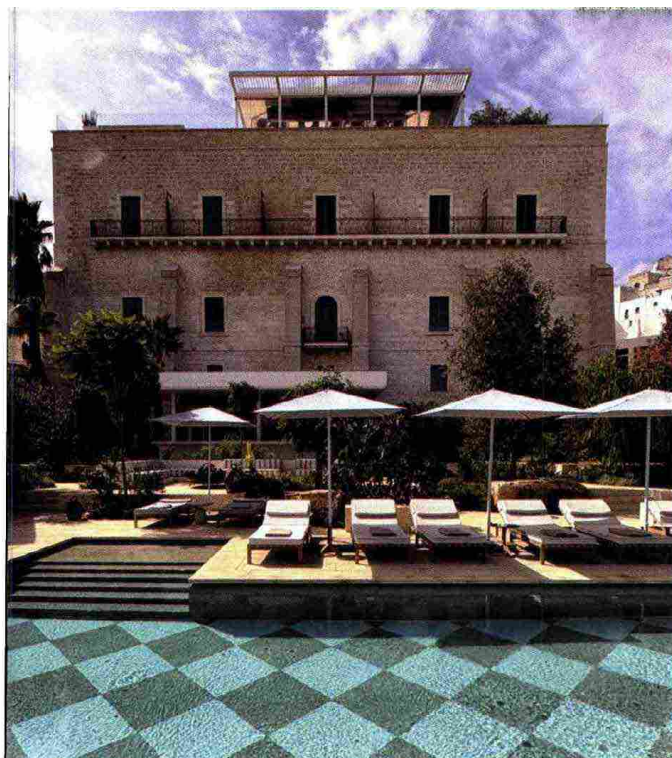
Il nuovo hotel di lusso della famiglia Passera celebra l'essenza della Puglia, tra paesaggi mediterranei, materiali locali e cucina d'autore.

di Federico De Cesare Viola

LA CITTÀ BIANCA si staglia davanti agli occhi, con la sua silhouette abbagliante come un miraggio mediterraneo. Le case candide si arrampicano una sull'altra, in un labirinto di calce. È un'immagine nitida e semplice, la stessa che si ripete metodicamente sulle ceramiche in vendita nei vicoli del borgo. Lo stupore è istantaneo, sul rooftop di Vista Ostuni, il nuovo hotel cinque stelle lusso della famiglia Passera che ha riscritto – dopo due lunghi e laboriosi anni di ristrutturazione – il destino dell'ex Manifattura Tabacchi, un luogo intrecciato alla storia della città pugliese, da sempre vocato all'accoglienza. La struttura, situata proprio ai piedi della collina e immersa nella piana degli ulivi centenari, risale al XIV secolo e ha un passato singolare: già convento, già ospedale, già orfanotrofio, negli anni Venti divenne una fabbrica, che poi chiuse definitivamente nel 1968. Per oltre 50 anni, l'oblio. Poi la seconda vita, nel segno del rispetto, della consapevolezza e anche della sostenibilità (la riqualificazione riceverà la certificazione LEED – Leadership in Energy and Environmental Design). «Restaurare questo edificio è stato un vero atto d'amore – racconta Bianca Passera, presidente del Gruppo Vista, Società Benefit dal 2021 – che ci ha permesso di onorarne l'eredità, attraverso la collaborazione con tanti artigiani di talento». La sfida dello studio RMA Roberto Murgia Architetto è stata quella di preservare e valorizzare l'esistente,



integrando però la tecnologia e il comfort necessari a un hotel di questo livello, dai volumi generosi (cinque piani distribuiti su 6mila metri quadrati più 1.200 di terrazze). L'incanto del fuori prosegue all'interno: volte alte fino a sette metri, tonalità calde, vasi di ceramica di Grottaglie, pavimenti in pietra di Trani, arazzi ricamati a mano. Il genius loci si palesa anche nelle 28 ampie e luminose camere e suite, che si distinguono per l'armonia tra l'eredità architettonica e il design contemporaneo. Arredate con materiali coerenti con il contesto, disegnate con intelligenza – come dimostrano i morbidi cocoon ricavati sotto le finestre, nelle nicchie del muro – e dotate di tutte le amenities, offrono prospettive diverse, con affacci sulla città, sul mare e sul giardino. I tre ettari di verde che circondano l'hotel sono



DA SINISTRA IN SENSO ORARIO La piscina esterna di Vista Ostuni è riscaldata anche in inverno; una delle 28 camere dell'hotel; il colpo d'occhio su Ostuni dal rooftop.

NELLA PAGINA ACCANTO, DALL'ALTO La scenografica bottigliera del Chiostro Bar; Bianca e Luigi Passera, rispettivamente presidente e ceo del Gruppo Vista, insieme allo chef Andrea Berton.

Aperto tutto l'anno, Vista Ostuni è un esempio concreto di un'ospitalità colta, dal volto umano, che restituisce bellezza (e memoria) al territorio



un mondo a parte, disegnato dal paesaggista Erik Dhont come un invito alla contemplazione. I sentieri si snodano tra lecci, lentischi, mirti, sughere ed eriche arboree, lasciando che la macchia mediterranea rimanga protagonista, ma affiancata da erbe aromatiche, piante officinali e alberi da frutto. L'acqua scandisce l'esperienza, in tre forme diverse: l'Infinity Pool sul rooftop (riscaldabile); la piscina esterna di 20 metri, con la sua peculiare pavimentazione a scacchi (anche questa fruibile nei mesi più freddi); la piscina coperta, con idromassaggio, all'interno di una spa di 350 metri quadrati. Qui si può prenotare un trattamento firmato Biologique Recherche, in cabine singole o doppie, rilassarsi in sauna o allenarsi nella palestra attrezzata Technogym. Molto ambiziosa è pure la ristorazione, curata dallo chef Andrea Berton, che interpreta con la sua sensibilità i prodotti locali più genuini. Bianca Bistrot, aperto tutto il giorno, propone piatti schietti e gustosi come la frisella nella versione "acqua e sale", le Orecchiette con pesto di rucola e gamberi o le bombette pugliesi. Il ristorante Berton al Vista, solo a cena, si concede più audacia: Carota, olive e prezzemolo, Spaghetti al grano antico "alla San Giuanidd", Diaframma di manzo con peperoni e bieta. Al bere miscelato è stata data la giusta considerazione: oltre allo spettacolare Infinity Bar sulla terrazza, ci si può rifugiare all'interno del Chiostro Bar, accolti da una monumentale bottigliera, per sorseggiare un Apulian Flower o un Clover Club. «L'obiettivo del nostro brand - spiega Luigi Passera, ceo del Gruppo - è quello di portare il lusso dove ancora non c'è, investendo su città minori e destinazioni emergenti. Siamo orgogliosi di far scoprire ai viaggiatori di tutto il mondo luoghi italiani ancora poco conosciuti, offrendo un'accoglienza di altissimo livello». Aperto tutto l'anno, Vista Ostuni è un esempio concreto di un'ospitalità colta, dal volto umano, che restituisce bellezza (e memoria) al territorio.