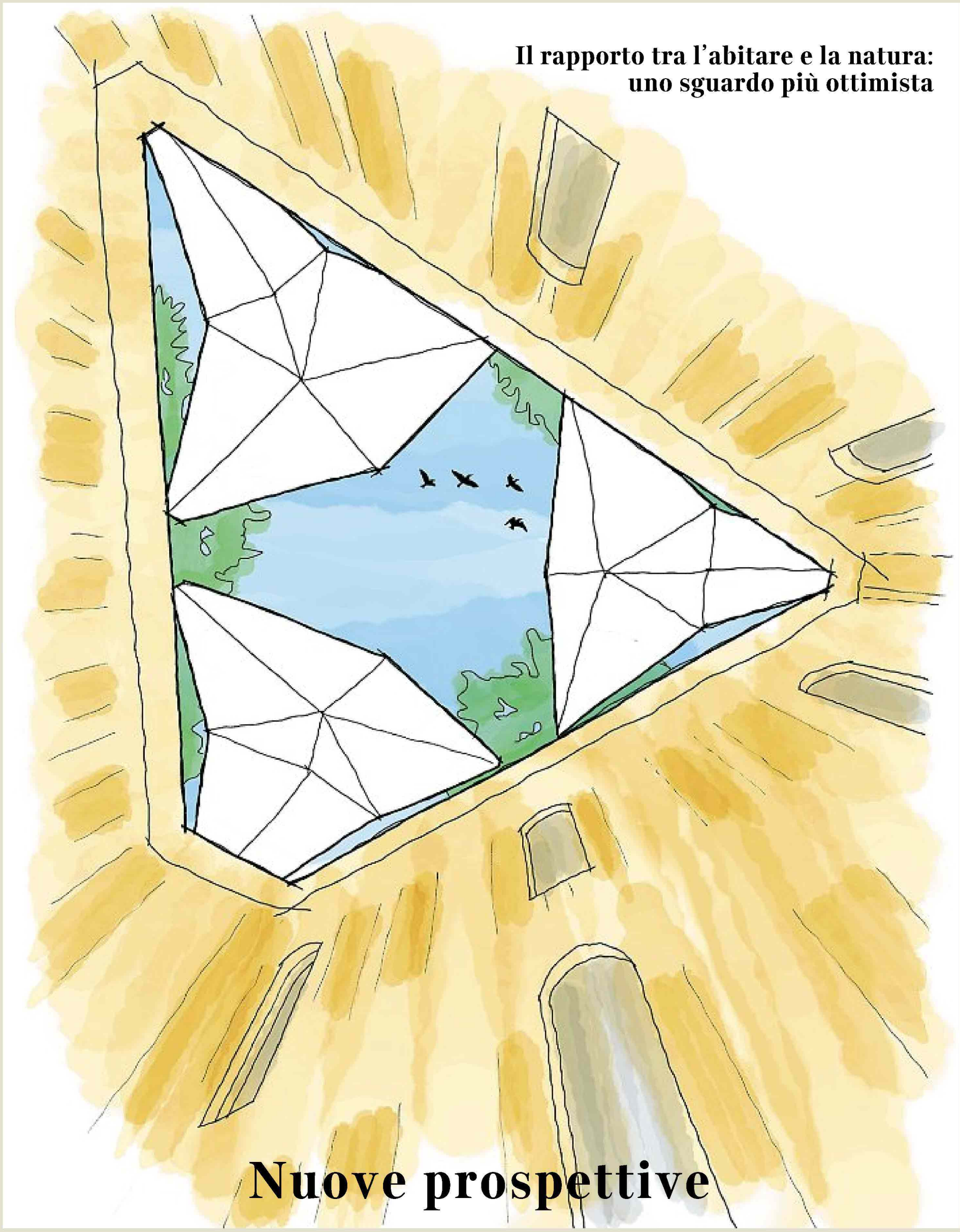
DESIGN

ORIZZONTI + TENDENZE + PROTAGONISTI



Opera di
CARLO RATTI

Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano. Non può essere distribuito separatamente dal Corriere della Sera

CORRIERE DELLA SERA
Design
TENDENZE, PROTAGONISTI, PIACERI

L'hotel Vista Ostuni fu dal 1300 in poi convento, poi ospedale, scuola per ragazze orfane, manifattura tabacchi. Ora trasformato in ambienti che ruotano attorno all'antico chiostro e a un bar scenografico. Ma l'elemento più emozionale, resta il panorama

Le mille vite tra gli ulivi a perdita d'occhio

di **SILVIA NANI**

Proiettato com'è tra la Città Bianca, con le sue case trattate a calce, e la Piana degli Ulivi fitta di piante secolari con il mare all'orizzonte, l'edificio appare come una sentinella del territorio. Austero ma scintillante grazie alla pietra locale e al tufo perfettamente riportati alla loro bellezza originaria. «Quando l'abbiamo visto era in abbandono. Ma subito ci è stato chiaro il suo potenziale», rievoca Bianca Passera, presidente del gruppo LarioHotels, di cui Vista Ostuni, da poco inaugurato, fa parte.

Un edificio dalle molte vite, l'ultima cessata oltre 50 anni fa: dal 1300 per 5 secoli fu convento, poi ospedale e scuola per ragazze povere. Fino all'arrivo di Suor Maria Fuentes dal Messico, alla fine dell'800. «Il sogno della religiosa era poter ospitare qui un orfanatrofio e ospizio dei poveri. Grazie a vari benefattori, i piani inferiori erano quasi ultimati quando ormai, precaria nella salute, morì. E il progetto fu abbandonato». Un breve periodo come prigione di guerra e poi negli anni '20 un possidente locale trasformò lo spazio in manifattura tabacchi, che prosperò per mezzo secolo per poi chiudere nel 1968.

«Cercavamo da tempo un luogo da trasformare in hotel e qui siamo arrivati per caso. Ricordo quando entrammo: dall'ex ingresso che conduceva direttamente al chiostro, si scorgeva una stanza con una finestra aperta sul panorama a perdita d'occhio sugli ulivi. Ci ha fatto subito decidere», rievocano Bianca e il nipote Luigi, ceo di LarioHotels. La vista, appunto: fil rouge di tutte le loro proprietà. E qui grande protagonista.

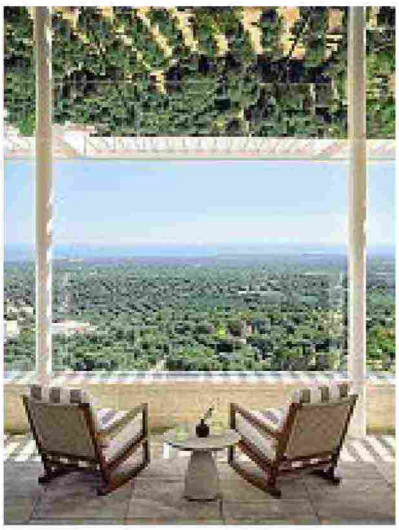
Due anni di restauro per riconvertire gli ambienti e oggi il risultato è un insieme calibrato di antico recuperato e nuovo, capace di offrire comfort agli ospiti accolti tutto l'anno. Fulcro, due ambienti: il chiostro, in origine patio aperto, ora elegante lounge arredata con pezzi di design e tendaggi giallo limone che, assieme alle colonne, ne scandiscono il perimetro, e lo scenografico bar adiacente.

«Il chiostro era perfetto, eccetto parte del pavimento in chianche, che sono state rimosse e ricollocate in giardino. L'altro intervento è stato ampliare la vetrata-lucernaio, preesistente, aumentando la luce naturale», racconta l'architetto Roberto Murgia, dello Studio RMA, responsabile del progetto. «Le stanze intorno al chiostro sono state trasformate in camere. Il bar è l'unione di due di queste». Sotto le cui volte, sedute ricercate dialogano con una spettacolare bottiglieria a parete intera, tra estetica e funzionalità. «All'inizio avevamo scelto bottiglie solo nei toni giallo e arancio, disposte a mezza altezza», rievoca Bianca Passera. «Ma poi abbiamo pensato che sarebbe stato bello arrivare al soffitto, anche senza poterle usare, alternando i colori». E oggi il bar è il luogo più frequentato anche dagli esterni.

Ben più complesso il progetto delle 28 tra suite e camere, poche per i 5 piani e i 6mila mq interni complessivi: «Ridisegnate una per una, per dare spazio, anche con zone soppalcate, e una propria personalità». Ovunque, testate tessili, arredi custom, pezzi di design e di artigianato ricercato. Regna il colore: la Puglia delle masserie tutte color crema è lontana. Vicino rimane invece il paesaggio: la piana si apre, oltre che dalle camere, dal rooftop, diventato panoramica zona relax con tanto di piscina e piante autoctone. Replicata, più ampia e ambiziosa, nel vasto giardino da cui allargare lo sguardo all'infinito. Il resto è il meglio della cucina a cura dello chef Andrea Berton, che tra ristorante e bistro reinventa ingredienti «local» per i piatti, delizia anche per gli occhi. Omaggio, doveroso, alla «vista».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Le camere e le suite sono state ridisegnate una per una, per dare spazio, anche con zone soppalcate, e una propria personalità»



DETTAGLI DI CULTO

Dall'alto: Bianca Passera e Luigi Passera, rispettivamente presidente e ceo del gruppo LarioHotels, e proprietari dell'hotel Vista Ostuni, con lo chef Andrea Berton, che segue in prima persona il ristorante Berton al Vista e tutta l'offerta gastronomica; il Chiostro, arredato con pezzi di design, e il Chiostro Bar, con la scenografica bottiglieria; scorcio di una suite; un dettaglio del rooftop con la tettoia specchiata e la vista sulla Piana degli Ulivi

Una veduta dell'hotel Vista Ostuni, 5 stelle lusso appena aperto; sullo sfondo la «città bianca»