

Relais Ducale Spa & Pool

Un relais di charme nel cuore d'Abruzzo: arredi ricercati, centro benessere d'eccellenza, cucina da intenditori

Si arriva a Pescocostanzo, incantevole e solitario borgo-gioiello pieno d'arte e cultura, dopo aver attraversato la geografia dei paesaggi silenziosi e sconfinati dell'Appennino abruzzese. Una meraviglia. L'albergo è alle porte del paese e, sin dall'esterno, si presenta con un aspetto insolito, quasi

una citazione degli chalet alpini, garbato e accogliente. Albergo, in realtà, lo è sin dagli anni 50, ma la totale ristrutturazione, ultimata un anno fa, ne ha fatto una struttura completamente diversa da prima, e del tutto unica nella realtà turistica di Pescocostanzo. Senza timore di essere smentiti, si può dire che

il Ducale è il primo relais di charme della zona, e ha inaugurato una filosofia di ospitalità che mancava da queste parti. Accoglienza raffinata e personalizzata, ma con spontaneità e senza affettazione, servizio di prim'ordine, personale giovane e molto motivato. L'idea dell'imprenditore napoletano



La Novità Relais Ducale Spa & Pool **Indirizzo** via dei Mastri Lombardi 26, Pescocostanzo (L'Aquila) **Telefono** 0864/64.24.84; fax 0864/64.09.72 **Internet** www.relaisducale.it **Camere** 29 di cui 4 family e 5 suite **Prezzi** camera doppia da 150 a 200 euro compresa colazione **Servizi** bar, ristorante La Corniola (10% di sconto per la clientela), miniclub, centro benessere, internet, servizio navetta per gli impianti di Monte Pratello, campi sportivi attigui, parcheggio **Carte di credito** tutte tranne Diner's **Apertura** chiuso da dopo Pasqua a giugno



In queste foto, il quattro stelle Relais Ducale Spa & Pool di Pescocostanzo, antico borgo in pietra nel Parco nazionale della Majella, a circa 100 chilometri dall'Aquila. Pagina precedente: la sala del camino e un particolare della poltroncina-scultura a forma d'orso di fine '800. In questa pagina, in alto: una delle 29 stanze, tutte diverse e molto curate nei dettagli, con tetti spioventi, travi a vista e pareti decorate a mano. Qui sopra: l'esterno della struttura che ricorda uno chalet alpino. Nell'altra foto sopra: candele e camino acceso nella sala relax a bordo piscina, uno degli angoli più suggestivi dell'hotel.

Francesco Ottone è stata quella di aprire un albergo con tutti i servizi che ci si aspetta da un 4 stelle di montagna: dal mini-club per i bambini e la sala carte per gli adulti alla Spa per rilassarsi dopo lo sci, con sauna finlandese, hammam aromatico, docce vaporizzate, vasca idro family, sala fitness e piscina con tanto di camino acceso di fronte. Per gli impianti di risalita – collegati a un comprensorio sciistico di 110 chilometri di piste – c'è il transfer in minibus o addirittura in elicottero. Per mangiare c'è un ristorante di alto livello, la cui gestione è affidata a uno degli chef più rinomati della zona, Concezio

Gizzi. In cucina lui e la sorella Lucia come aiuto, in sala l'amabile Barbara Di Geronimo: i tre giovani conducono con passione e professionalità il ristorante La Corniola, aperto alla clientela esterna e convenzionato con l'hotel, proponendo piatti del territorio all'insegna della qualità, con i sapori tradizionali d'Abruzzo, recuperati e rivisitati con garbo. La cucina è un elemento meritevole, particolarmente apprezzato dagli ospiti, così come piacevole è l'ambientazione del relais: il salotto con il camino acceso, le travi a vista e la pietra bianca della Majella, i colori caldi del bosco e i detta-

gli d'antan. L'arredamento, affidato all'antiquaria e collezionista Tullia Gargiulo e alla interior designer Alberta Saladino, è un incontro felice di pezzi antichi e di design: i trofei di caccia primo '900, le poltroncine-scultura austriache di legno intagliato a forma d'orso di fine '800, gli sgabelli con corna di alci, la panca liberty e i cuscini di tessuto vintage insieme al tavolino di cristallo e al divano moderno. Le camere, tutte con le pareti decorate a mano e le travi a vista, alcune con vasca idromassaggio, hanno arredi minimal-chic con mobili chiari dipinti, alla maniera tirolese.