



Monaci delle Terre Nere

ETNA WINE RESORT

Monaci delle Terre Nere: le novità della stagione estiva 2023

*Gastronomia, ecosostenibilità e ospitalità: i tre punti cardine dell'estate
firmata Monaci delle Terre Nere*

Monaci delle Terre Nere, tenuta Relais & Châteaux dal 2019 e uno degli unici tre Eco-Bio Resort in Sicilia, è pronto per la **stagione primaverile ed estiva** in arrivo: dal **21 Marzo** le porte dell'hotel di charme si apriranno per accogliere turisti nazionali e internazionali che vorranno trascorrere alcuni giorni in questo paradiso di pace e tranquillità, cullati da un ritmo slow, a soli pochi chilometri dalle città più visitate e caotiche della zona orientale della regione.

Un luogo dell'anima con una forte energia che emana dalla pietra lavica su cui è stato edificato – le “terre nere” anticamente coltivate dai Monaci da cui prende il nome – dove vivere momenti di relax, rigenerando mente e corpo grazie alla rigogliosa natura che si estende per 25 ettari. Per migliorare ulteriormente il soggiorno dei propri ospiti, Monaci **riapre con delle novità** che riguardano diversi aspetti dell'hotel diffuso: la **gastronomia**, l'**ecosostenibilità** – uno dei pilastri fondamentali della filosofia della tenuta – e l'**ospitalità**.

Il **ristorante Locanda Nerello** presenta il suo **nuovo Executive Chef: Salvo Sardo**, siciliano doc che nel 2009, a 21 anni, si è trasferito a Londra per inseguire il suo sogno di diventare uno chef internazionale. Dopo 15 anni di esperienze all'estero – tra Londra e Dubai con, Salvo Sardo ha scelto di tornare nella sua terra, in Sicilia: da dicembre 2022 fa parte del team Monaci delle Terre Nere, dove propone una **cucina tipica mediterranea, elegante e saporita**, con piatti **rivisitati della tradizione siciliana**, realizzati nel pieno rispetto della stagionalità con **prodotti freschi e di alta qualità**, tutti **a km0**: il 70% degli ingredienti utilizzati provengono dalla produzione agricola di Monaci, che comprende 150 varietà di alberi da frutto, vigneti autoctoni, uliveti, verdure ed erbe aromatiche, spesso in via d'estinzione e che sono state salvate da un duro lavoro di recupero e rafforzamento. I restanti ingredienti invece provengono da piccole aziende agricole circostanti, promuovendo così l'economia del territorio.

Lato hospitality, invece, l'hotel diffuso di arricchisce di una proposta di soggiorno che garantisce **totale privacy e comfort assoluto**: si tratta di **The Villas**, quattro antiche dimore della tenuta che diventano hotel villas, ospitando dalle 8 alle 15 persone contemporaneamente che avranno a disposizione servizi unici – come l'organizzazione di cene o eventi privati a cura degli chef di Monaci, la possibilità di richiedere un maggiordomo, personal trainer o barman – e anche tutti quelli offerti quotidianamente dall'hotel.

Anche nell'offerta dell'ospitalità, il fil rouge è sempre l'**ecosostenibilità**, evidente in ogni aspetto della tenuta e in ogni scelta del proprietario, a partire dalla ristrutturazione della villa e degli edifici diffusi seguendo i principi fondamentali della bioedilizia, fino alle linee cortesia eco friendly monouso e dispenser ecologici. La novità sostenibile è l'**impianto fotovoltaico con pannelli solari**, che è stato ulteriormente **potenziato** con l'aggiunta di altri due impianti da 75kw con accumulatori, arrivando ad avere il 70% dell'energia proveniente da questa fonte. Questo impianto permette anche di **riscaldare le piscine private** delle ville e delle deluxe estate suites, garantendo una temperatura tiepida e piacevole anche nelle stagioni meno calde.

Monaci delle Terre Nere, però, non è solo un hotel di lusso che si basa sui principi di ecosostenibilità, biodiversità e chilometro zero: viene definito anche come "**Wine Resort**", dove è presente un ricco vigneto che è stato profondamente desiderato dal proprietario Guido Coffa, grande appassionato di vini. Qui vengono prodotti **vini Doc dell'Etna** – una delle zone più propizie per la viticoltura, e attualmente al terzo posto per la produzione di vino – e anche **vini organici**, provenienti da vitigni pre-filoxera: da qualche anno, infatti, nel vigneto sono state **ripiantate specie autoctone antiche** che stavano andando perse a causa della diffusione della filloxera. Grazie ad un duplice lavoro, in primis dall'Università di Catania che ha recuperato il loro genoma e poi di Monaci, che se ne prende cura quotidianamente, queste varietà di uve reliquie sono tornate a vivere.

Ufficio Stampa Monaci delle Terre Nere | P.R. & Go Up Communication Partners

Via Fabio Filzi 27, 20124 Milano | www.press-goup.it

Chiara Borghi – Email: chiara.borghi@prgoup.it | Tel. +39 345 65 56 139

Martina Balzarotti – Email: martina.balzarotti@prgoup.it | Tel. +39 345 74 60 874