

MONASTERO SANTA ROSA, CONCA DEI MARINI (SA)

Per pochi. Solo per pochi

Un antico monastero a picco sul mare, 20 camere di cui 8 suite esclusive, 58 dipendenti, un ristorante gran gourmet, una SPA nella roccia, piscina a sfioro riscaldata all'aperto che sembra sospesa sul vuoto, questo è l'esclusivo Monastero Santa Rosa di Conca dei Marini, a due chilometri da Amalfi, 150 metri sopra il mare. È uno degli alberghi più esclusivi non solo della Costiera Amalfitana

Renato Andreoletti

MONASTERO SANTA ROSA HOTEL & SPA



Via Roma, 2
84010 Conca dei Marini (SA)
Tel. +39 0898321199
Fax +39 089831723

info@monasterosantarosa.com
www.monasterosantarosa.com

General Manager: Flavio Colantuoni

Executive Chef: Christoph Bob

Camere: 20 (8 suite)

Bar

Ristorante "Il Refettorio"

SPA

Parcheggio



L'albergo è un'impresa industriale. Piccola o grande che sia, ha un conto economico da onorare. Se va in rosso, prima o poi chiude. Mai dimenticarlo. Sulla costiera amalfitana c'è un albergo di 20 camere, di cui otto sono notevoli suite, con uno staff di 58 persone (58, non una in meno...) che nei sei mesi di apertura vanta un tasso di occupazione del 95 per cento, e prezzi da capogiro. Clientela straniera al 95 per cento provenienti da tutti i continenti. Molti repeaters, clienti fidelizzati che tornano più volte. L'inaugurazione nel 2012 è avvenuta con un ospite inatteso che scelse il Monastero Santa Rosa proprio per la sua posizione spettacolare e la privacy garantita: il principe di Monaco Alberto Ranieri con consorte. Siamo nella gamma di chi può permettersi di acquistare una ferrari o una porsche non solo perché ha le disponibilità economiche per farlo ma soprattutto perché è un esteta e un intenditore di automobili. Un piccolo, fantastico albergo come il Monastero Santa Rosa è un motore di sviluppo economico a elevato valore aggiunto per l'intera costiera, non solo per

chi ci lavora ma anche per tutte le attività dell'indotto che ruotano direttamente e indirettamente attorno all'attività dell'albergo, da chi rifornisce la cambusa dell'hotel e collabora alla sua manutenzione a chi vende i prodotti della costiera agli ospiti dell'albergo: dal limoncello alle ceramiche, dai vini ai gioielli. Questo è il Monastero Santa Rosa Hotel & Spa di Conca dei Marini, un prezioso gioiello incastonato nelle rocce di una rupe che da 150 metri di altezza sovrasta la piccola insenatura sabbiosa di Conca dei Marini, a due chilometri da Amalfi per chi arriva da Positano.

Non è sempre stato così. Sulla costiera fin dal 1200 esisteva una piccola chiesa dedicata a Santa Maria di Grado. Nel corso dei secoli si era ridotta a un rudere e nel 1681 la potente famiglia dei Pandolfo si assunse l'onere di ripararla; ceduta dal vescovo Ferdinando D'Anna al Comune di Conca nel 1539; decisero anche, con l'impulso di Vittoria, divenuta suor Maria Rosa di Gesù, di costruirvi accanto un monastero: il 17 giugno del 1680 fu benedetta la prima pietra. I Pandolfo fecero costruire un imponente edificio a forma di elle, che seguiva il profilo della scogliera fondendosi di fatto con la roccia del-



L'hotel è un prezioso gioiello incastonato nelle rocce di una rupe che aggetta sul mare a 150 metri di altezza



LA SFOGLIATELLA DI SANTA ROSA

La ricetta originale della sfogliatella Santa Rosa nel testo ritrovato da Salvatore di Giacomo: "Prendi il fiore e mettilo sopra il tagliero nella quantità di rotolo mezzo. Mettici un pocorillo d'insogna e faticalo come un facchino. Doppo stendi la tela che n'è riuscita e fanne come se fosse una bella pettola. In mezzo mettici un quarto d'insogna ancora, e spiega a scialle, quattro volte d'estate, sei d'inverno. Tagliane tanti pezzi, passaci il leganturo e dentro mettici crema e cioccolato e se più ti piace ricotta di Castellammare. Se ci metti un odore di vainiglia o pure acqua di fiore e qualche pocorillo di cedro, fa cosa santa. Fatta la sfogliata, lasciala mezza nchiusa da una parte, là dove scorre la crema facci sette occhi con sette amarene o pezzulli di percolata. Mandà tutto al forno, fa cuocere lento, mangia caldo e alleccate le dita."

Si racconta che le monache erano solite distribuire pane ai poveri nelle giornate di festa. Proprio con l'avanzo di un impasto per il pane, venne preparata la prima sfogliatella Santa Rosa, confezionata a forma di conchiglia, che racchiudeva un farcito di crema e pezzetti di frutta che le monache raccoglievano nel loro giardino.

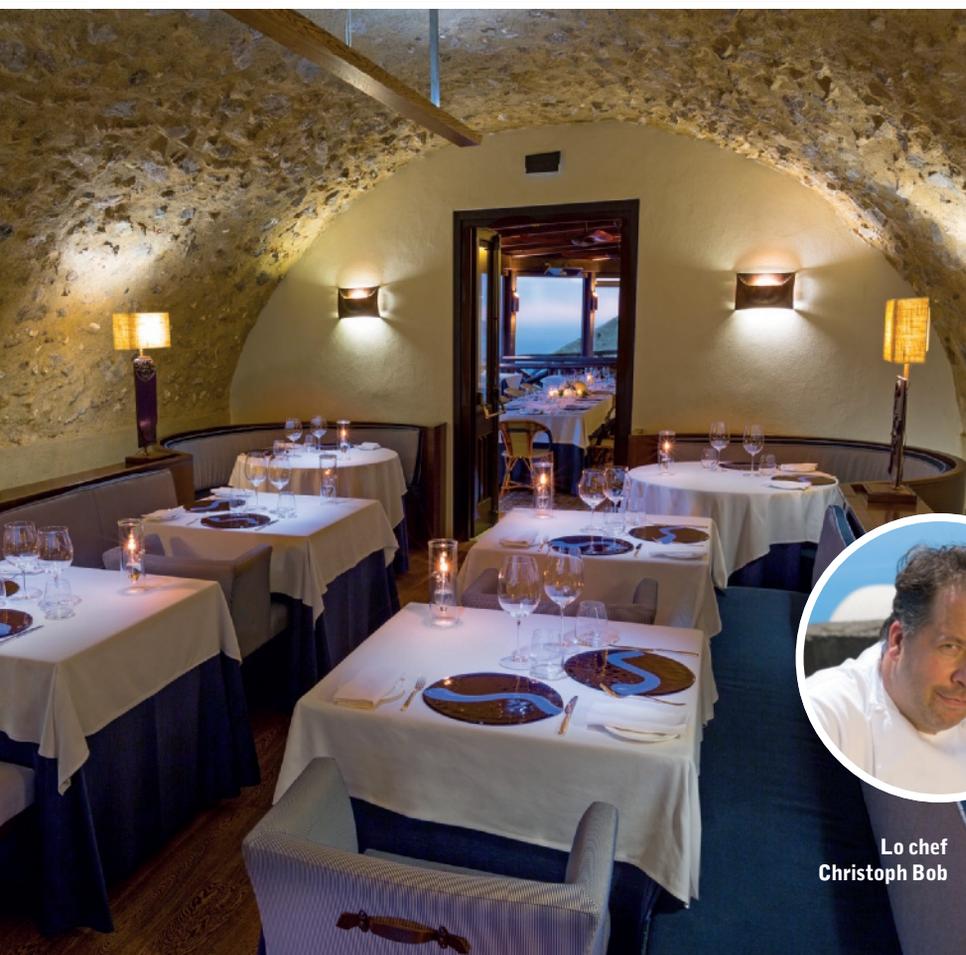


la rupe su cui era costruito, intitolato a Santa Rosa da Lima. Sarebbe stato un monastero di clausura e avrebbe ospitato una quarantina di suore domenicane. Erano suore assai laboriose che venivano da ricche famiglie della borghesia napoletana: fecero incanalare l'acqua di alcune sorgive della montagna soprastante, la portarono al monastero ma anche al villaggio di pescatori di Conca dei Marini, in riva al mare, ai piedi del monastero, villaggio assetato da sempre per la mancanza di pozzi artesiani. Le suore nelle loro cucine inventarono perfino la sfogliatella di Santa Rosa che è diventata il tipico dolce della costiera amalfitana. Alle spalle del monastero, fecero terrazzare la montagna per ricavarvi l'orto e mettervi a coltivo anche gli ulivi. Infine il vescovo di Pozzuoli, Girolamo Dandolfi, originario di Conca dei Marini, donò al convento la reliquia del cranio di San Barnaba apostolo. La reliquia è ancora nella chiesa del convento.

Lo Stato italiano fu una disgrazia anche per loro:

L'albergo offre una
ristorazione di alto livello





L'IMPORTANZA DELLO STAFF



Flavio Colantuoni,
General Manager
dell'hotel

Flavio Colantuoni è nato in un luogo che può sembrare una sorta di predestinazione: la veneta Montegrotto Terme, a due chilometri da Abano Terme, vale a dire una delle più antiche destinazioni turistiche italiane a pochi chilometri da Venezia. Scuola alberghiera ad Abano Terme, che nel 2015 ha compiuto i 75 anni di attività, stagioni estive in albergo già durante gli studi, Colantuoni, classe 1953, vanta un curriculum professionale di notevole spessore in alberghi di prestigio in Italia, Francia, Germania, Inghilterra, Belgio, Lussemburgo oltre a consulenze alberghiere in Israele e a Bangkok per conto di Steigenberger, la multinazionale alberghiera tedesca. La sua ultima direzione prima di arrivare in Campania? Il Design Hotel Palazzina Grassi a Venezia. Nel Monastero Santa Rosa, Colantuoni aiuta a completare il concept alberghiero e a selezionare una formidabile squadra che integri professionisti esterni, come lo chef Christoph Bob, che ha lavorato con Heinz Beck alla Pergola, il ristorante pluristellato del Waldorf Astoria Cavalieri di Roma, con i talentuosi ragazzi della costiera e dell'entroterra. La Campania, e la Costiera Amalfitana in maniera particolare, è una fucina da sempre di ottimi professionisti dell'accoglienza, dell'ospitalità, della ristorazione. Christoph Bob è un marcantonio di un metro e novanta centimetri di altezza, carismatico per nascita, nato a Braunschweig e diventato italiano per passione con il vantaggio di essere privo dei lacci e laccioli che spesso l'abitudine confonde con la tradizione. Bob ama la cucina mediterranea, la più sana al mondo oltre che la più buona, rendendola più digeribile per gli stomaci contemporanei che ben poco hanno a che vedere con quelli dei nostri antenati che andavano per mare su traballanti gusci di noce o si arrampicavano sulle pericolanti impalcature dei cantieri o sarchiavano e zappavano tutto il giorno la dura terra che ha il difetto di stare molto lontana dalle schiene degli esseri umani. Mercanti e militari, che si guadagnavano da vivere in altro modo, conducevano una vita non meno tribolata. La cucina contemporanea deve tener conto di stomaci più delicati, di intolleranze alimentari sconosciute un tempo perché non diagnosticate, di scelte religiose o laiche, dai mussulmani ai vegetariani ai vegani, sempre più diffuse. Flavio Colantuoni e Christoph Bob hanno recuperato l'antico orto delle suore, sui terrazzamenti alle spalle del monastero, che era diventato una sorta di giungla. Bob vi coltiva di tutto, dai legumi alle patate, dalle zucchine all'insalata, dalle fragole ai lamponi, seguendo l'andamento delle stagioni, il tutto in maniera rigorosamente biologica. I suoi risotti sono perfetti dal punto di vista tecnico, ti stupiscono piacevolmente per gli abbinamenti degni di un grande creativo. Nella semplicità è la perfezione credo sia la sintesi della sua cucina. I vini della costiera sono vellutati, morbidi, hanno una splendida carica minerale dovuta sia al terreno calcareo che alla salinità che sale dal mare. La carta dei vini si allarga all'Italia intera, alla Francia per gli champagne.



Lo chef
Christoph Bob

La cucina è una sorta di miracolo della tecnologia considerati gli spazi angusti e il particolare spessore delle mura del Monastero, cui si è dovuto adattare il fornitore, Rogi, azienda specializzata nella progettazione e realizzazione di cucine su misura per i migliori hotels e ristoranti, ha studiato e fornito un impianto tecnologicamente performante e igienicamente impeccabile dove lo chef Christoph Bob e la sua brigata possono esprimere al meglio, attraverso i loro piatti, tutta la loro creatività.



UNA RISTRUTTURAZIONE FILOLOGICA

Le celle del convento furono costruite con volte a botte al di sopra di altre volte interne, allo scopo di fornire una preziosa camera d'aria agli ambienti. Unite due a due, hanno dato vita a camere con vista sul mare e bagni spaziosi, quest'ultimi con i pavimenti riscaldati. Le suite sono veri e propri appartamenti ricavati su due piani, con scale di design che salgono verso la zona notte posta nel soppalco. Le suite hanno doppi bagni, la sala da bagno principale con ampio box doccia e vasca per due affacciata verso il mare, doppi lavelli su pareti contrapposte all'insegna dello spazio e del comfort. Il living room è degno di un appartamento signorile con tavolo da pranzo centrale, salotto con divani di design e camino con televisore a muro da 55 pollici, un arredo ricercato, con pezzi di antiquariato, altri originali, il tutto sempre in stile con l'antico monastero, pavimenti in marmo, ovunque scorci del mare e della terraferma che arrestano per un istante il cuore.

All'aspetto esterno severamente monastico del convento, si contrappone quello ricco, tipicamente barocco dell'interno, dove ogni particolare è un riferimento storico e dove è possibile percepire il messaggio universale dell'arte. Di inestimabile valore artistico sono i quattro splendidi altari lignei e le grate bombate in ferro e legno del coro e ai lati dell'altare centrale della piccola chiesa. Nel corridoio del piano zero,

quello dell'entrata, un confessionale antico con a fianco due grate nelle quali gli ospiti possono introdurre le loro confessioni, come le ha simpaticamente denominate il direttore. Sono i giudizi e i consigli degli ospiti, elemento cardine per comprendere sia l'andamento dell'albergo che i margini di miglioramento. "Non si finisce mai di imparare, è questo il bello della nostra professione" spiega Flavio Colantuoni.

Il monastero in pianta ha la forma di una elle con un lato allineato con il mare e l'altro che gli si contrappone a 90 gradi scendendo lungo la rupe che sostiene l'edificio. La elle dall'alto si chiude a rettangolo con sei ordini di terrazze che scendono verso il basso. Ogni terrazza è a sua volta una sorta di giardino botanico, dove primeggiano le rose oltre a piante di tutte le tipologie tipiche di un clima favorevole come quello della costiera. I profumi che vi si respirano danno a volte le vertigini per quanto sono intensi. La terrazza superiore ospita il proseguimento verso l'esterno del ristorante Il Refettorio, quelle inferiori zone relax dove gli ospiti godono di una privacy davvero invidiabile, infine, sulla terrazza più in basso, allineata con le fondamenta dell'edificio che punta verso il mare, c'è una grande piscina a sfioro con acqua riscaldata. Vista dall'alto sembra che l'acqua della piscina cada direttamente in mare... da 130 metri di altezza.

Vi si sta come aquile in libertà.

nel 1866 furono soppresse le case religiose, le monache che vi abitavano vi poterono soggiornare fino alla morte. L'ultima suora morì nel 1912 e lasciò tutti i beni al Comune. Nel 1924 il monastero fu trasformato in albergo. La location, a strapiombo sul mare, agì da calamita. Un albergatore romano, Massimiliano Marcucci, con il fratello e un altro socio gestiva alberghi di lusso come il San Domenico Palace Hotel a Taormina e l'Hotel de la Ville a Roma. Acquistò il monastero trasformandolo in albergo. Il grande Eduardo, che fu loro cliente, sul libro degli ospiti scrisse: "Io ccà me sento monaco, me sento nato monaco, vulesse murì monaco". Cosa che fortunatamente evitò di fare sia per garantirsi una lunga vita ma soprattutto per il bene del teatro italiano. Morto l'ultimo proprietario, l'edificio stava andando in rovina: la cupola e i tetti ondulati erano implosi su se stessi.

Una crociera, un'americana, un albergo diruto...

Dal mare sembra una candida, imponente fortezza gotica assisa su una rupe impredicabile con la montagna terrazzata coltivata a uliveti e vigneti che sale ulteriormente alle sue spalle. È una costruzione massiccia, imponente, pregna di tempo e storia. Affascinante. Coinvolgente. Che sarà mai quella costruzione squadrata lassù in alto, con le forme arabeggianti dei tetti ondulati? Quale visionario può averla concepita? Quale gigante può averla costruita? Le montagne all'intorno si tuffano in mare con l'impeto dei giovani, con falesie verticali che ti provocano dei brividi al solo ammirarle. Sei in barca, nel blu intenso di un mare profondo che si scolora quando si confonde con l'orizzonte sbiancandosi salendo verso il cielo, verso l'infinito, dove torna a caricarsi di pigmento. Di fronte la costa amalfitana, una barriera naturale di roccia calcarea e macchia mediterranea, i Monti Lattari, una sorta di oasi verticale di verde e roccia che raggiunge anche i 1400 metri di altezza con le cime maggiori, in passato garantiva un sicuro rifugio quando nelle insenature e sulle piccole spiagge sbarcavano le nere vele dei pirati saraceni in cerca di bottino, e gli esseri umani erano il bottino più agognato.

Bianca Sharma è una ricca signora americana nata in Germania in crociera nel mar Tirreno. Ama l'Italia, la sua cultura, il suo passato, il suo clima, i suoi paesaggi. È affascinata da un territorio che gli esseri umani hanno profondamente mutato nello stesso tempo mantenendone intatto il fascino selvaggio, quel che gli antichi chiamavano Genius Loci. Scorge il bianco profilo del Monastero Santa Rosa e ne rimane affascinata. Si informa: è in vendita.



Lo acquista. È il 2000. Ci vogliono 12 anni per ristrutturarlo in maniera filologica, sotto il controllo e in collaborazione con la Sovrintendenza alle Belle Arti. Il progetto e la direzione dei lavori sono stati affidati all'architetto napoletano Francesco Avolio De Martino, nel 2011 interviene anche Flavio Colantuoni, che ne sarà il General Manager, professionista di notevole esperienza internazionale oltre che uomo di grande saggezza e umanità che non aveva mai lavorato sulla costiera amalfitana e vi giunge con la curiosità tipica di chi lavora da sempre negli alberghi ed è abituato alle sfide di un settore in continuo divenire.

“Le pareti dell'albergo sono quelle del convento seicentesco, con spessori di più di due metri” spiega Colantuoni. “Non è stato facile garantire l'accesso veloce a Internet in tutti gli ambienti, camere comprese. Arrivare in albergo richiede un certo sforzo mentale causato dalla strada che corre lungo il mare, stretta, sinuosa, che alterna spesso i saliscendi, dove puoi incrociare gli autobus di linea e quelli turistici. Arrivi in albergo stressato. Ci siamo inventati un saluto antico: quando l'ospite arriva davanti al portone dell'ingresso, suoniamo la campana di bronzo che è in cortile. Immediatamente arrivano il facchino e il caporicevimento. L'ospite lascia l'auto e le valigie, la prima viene parcheggiata nell'apposita area a pochi passi dall'albergo, le valigie vengono portate in camera. Il suono di benvenuto della campana crea una sorta di distacco, di interruzione tra il caos da cui si proviene e l'atmosfera morbida, ovattata, del convento. È una campana di pace, la nostra. Il suono che caratterizza da sempre la civiltà dell'Occidente, la nostra identità più profonda. L'ospite avverte questo stacco netto e anche il suo stress gli scivola dalle spalle e lo lascia sulla soglia. Nel monastero viene accolto con



Camere e suite di rara eleganza, curate nei minimi dettagli



MONASTERO SANTA ROSA, CONCA DEI MARINI (SA)



La SPA si articola su due piani e spazia anche all'aperto



una salvietta rinfrescante per le mani e un drink di benvenuto a base delle essenze che coltiviamo nel nostro orto e nei nostri giardini.

È un modo molto soft di entrare in un habitat totalmente diverso, per i messaggi subliminali che l'ospite riceve dall'arredo, dalle forme, dall'atmosfera che respira da subito. Il nostro personale non

è solo molto accogliente, è soprattutto ben informato sia sui bisogni che l'ospite ci ha comunicato che sulla storia del monastero che va spiegata con calma ma anche con dovizia di particolari, con aneddoti che diano spessore a una vacanza che deve diventare unica nella memoria di chi soggiorna da noi.”

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La SPA

La SPA occupa i tre piani inferiori dell'edificio che punta direttamente verso il mare. In un ambiente altamente evocativo, scavato nella rupe che sostiene l'albergo, offre sauna, bagno turco, piscina riscaldata con idromassaggio incassata nella roccia, cascata del ghiaccio, docce sensoriali, cabine per massaggi e trattamenti.

I due piani inferiori possono essere utilizzati come SPA suite con due letti massaggi e due speciali letti in legno di cedro per trattamenti caldo-umidi più sofisticati con getti d'acqua e vapore. La palestra, attrezzata con i macchinari di ultima generazione di Technogym, occupa un'area dedicata in una delle terrazze.



FORNITORI

Palestra:	Technogym
Software di gestione:	protel by Serenissima Informatica
Cucine:	Zanussi; Electrolux Professional
Posate:	La Tavola
Tovagliati e lenzuola:	Rivolta Carmignani
Linea cortesia:	Ortigia
Prodotti SPA:	Santa Maria Novella
Radiatori a muro:	Runtal
Sanitari:	Pozzi Ginori
Frigobar:	Technofrost
Porcellane:	Fortessa
Macchinari del caffè:	Krup
Telefoni:	Brundi Panasonic
Casseforti:	Technomax
Tappeti:	Persepolis
Vasche da bagno:	Kaldewai
Rubinerie:	Gessi
Spugne:	Zucchi Collection; Mascioni
Accappatoi:	Telegraph Hill
Materassi:	Italpoltone
Arredi:	Buonocore Sorrentino; F.lli Varriale
Acquerelli:	Valéry Codogno
Falegnamerie mobili e arredamenti su misura:	Falegnameria Russo Vincenzo
Infissi varie finestre:	Falegnameria Luca Mascolo
Sottopiatti vetro:	Fornace Ferro Murano
Arredi esterni:	Galleria Elena; Uno Più
Tavoli in pietra lavica:	Piccadilly Conca dei Marini
Lavori in ferro battuto:	Ditta Inferro; Ditta Giovanni Spada
Pavimentazioni interne realizzate con pietra di Gerusalemme tipo gold:	Ditta Cianciulli Marmi
Esecuzioni di pavimentazioni esterne ed interne, cornici e parapetti in battuto:	Ditta Antonio Amato
Lampade esterne in terracotta:	Ditta Toscot
Piatti porcellana:	Bernardeau; Hering; Stockmans; Feeling; Fortessa
Bicchieri:	Zalto; Riedel; Zafferano