

# Zash, boutique hotel fra l'Etna e il mare

Clementina Palese

Un rifugio di campagna dove le stanze nel verde "non hanno pareti ma alberi", la piscina con il fuoco al centro e in cucina lo chef Giuseppe Raciti: giovane, ma con un'eccellente esperienza alle spalle



**Z**ash, una parola non parola, è il nome del memorabile -nel vero senso della parola- country boutique hotel che si trova nella Sidla orientale, a Riposto (Ct), tra l'Etna e il mare. Il neologismo onomatopelco Zash suggerisce il suono del vento che passa tra le foglie, quelle verde intenso degli agrumi del giardino mediterraneo in cui è immerso questo rifugio di campagna che ha nella raffinatezza essenziale e nei contrasti la sua cifra. Il contrasto forte tra due elementi naturali, il vulcano attivo che si staglia alle sue spalle, e il mare cristallino di Taormina su cui affacda a una distanza che lo rende appartato, e quello tra le strutture storiche preesistenti della casa, con il palmento e la cantina, e le aggiunte contemporanee. Le tracce del passato, gli intonaci polverosi, le murature a secco in pietra lavica, i legni del palmento, sono in equilibrio con i volumi puri e razionali inseriti per assecondare le esigenze attuali. È incredibile come la riconoscibilità delle aggiunte permetta di "sottrarle" immediatamente dall'insieme e quindi di cogliere l'essenza del luogo così com'era 100 anni fa, complice l'inebriante natura circostante che s'impone anche all'interno delle dieci stanze di Zash con la forza della bellezza che la caratterizza.

Le "stanze nel verde", cubi immersi nella campagna, hanno grandi vetrate per cui si potrebbe dire -parafasando la celebre canzone di Gino Paoli- che

"non hanno pareti, ma alberi", anzi, i verdi agrumi che giocano con le cromie grigie e la pietra lavica degli interni. Dai finestroni delle quattro "stanze in casa", nell'edificio storico padronale dalle alte pareti a volta, si gode la vista sul mar Jonio oppure sull'Etna. Grandi finestre anche per le tre stanze "in cantina", ricavate dove il vino riposava, racchiuse in volumi esternamente bianchi, come bianchi sono i pavimenti e le pareti nuove in contrasto con le murature preesistenti in pietra lavica restaurata e abilmente illuminata. La stessa pietra domina nella piccola piscina, nel bagno turco e nella sauna della raccolta Spa, ricavata dall'ultima propaggine della cantina, dove l'atmosfera è intima e rilassante. A disposizione degli ospiti, immersa nel verde, una bellissima piscina caratterizzata da un fuoco che arde in mezzo all'acqua che di notte la rende magica. Nulla è lasciato al caso: le stanze sono state progettate con l'intenzione di sorprendere il visitatore non con decorazioni o effetti speciali, ma con una distribuzione molto fluida degli spazi e senza distinzioni nette tra gli ambienti. Questa precisa volontà progettuale è stata suggerita dall'analisi del comportamento dell'ospite che, in brevissimo tempo, deve far suo uno spazio tutto nuovo.

Se le stanze sorprendono, il piccolo ristorante -ricavato nel palmento dove una volta si produceva il vino- induce a una sorta di raccoglimento.



Zash si trova a Riposto (Ct), tra l'Etna e il mare di Taormina. Alle strutture storiche preesistenti, come il palmento e la cantina, sono state fatte delle aggiunte contemporanee



La pietra della vasca e delle belle volte, i legni del torchio, gli arredi giocati sulle stesse tonalità di colore ne fanno un luogo sospeso nel tempo in cui irrompono le nuove storie culinarie dello chef Giuseppe Raciti e della sua brigata, connubio di creatività, tradizione e territorio. Raciti, poco più di trent'anni, ha una esperienza più lunga di quanto ci si possa aspettare per la sua età, perché ha cominciato giovanissimo lavorando come aiuto cuoco durante le vacanze estive e il fine settimana. A 22 anni è capo partita alla corte del maestro Ezio Santin (due stelle Michelin) all'Antica Osteria del Ponte, dopo un anno è con Massimo Mantarro (due stelle Michelin) al Principe Cerami di Taormina. Con lui si forma e sotto suo suggerimento, viste le notevoli doti, va all'estero, per acquisire esperienza e dare respiro internazionale alla sua professionalità. Nel 2014 inizia la sua prima esperienza di cucina davvero "sua" come chef di Zash. Comincia il coinvolgimento nelle manifestazioni di settore più importanti e arrivano i riconoscimenti nei concorsi, come quello del 2017 quale miglior chef emergente under 30 del Sud Italia e per il *Bocuse d'Or* l'inserimento nella rosa dei 12 finalisti italiani nel 2016, quando ha vinto il Premio Europa dell'Unione europea per la valorizzazione dei prodotti e del territorio, e tra i quattro concorrenti per la finale italiana nel 2017. Sì, perché Raciti sulla materia prima della sua Sicilia esercita la sua creatività, ma sempre nel perimetro delle regole della cucina classica che ritiene imprescindibili. Il giovane chef è schivo e timido, ma chi lo conosce assicura che quando è a suo agio è divertentissimo ed estroso.

Ad accompagnare le proposte in carta e i menu degustazione una bella selezione di vini che dedica particolare attenzione ai migliori produttori dell'Etna, ma comprende la Sicilia intera, da Oriente a Occidente, e anche etichette importanti di Italia e Franda senza dimenticare i Riesling tedeschi. **FB**



In alto, Giuseppe Raciti, giovane chef dello Zash. Il ristorante è ricavato nel palmento dove si produceva il vino: la pietra della vasca, le belle volte, i legni del torchio e gli arredi, ne fanno un luogo senza tempo. La distribuzione molto fluida degli spazi delle stanze fa sì che non ci siano distinzioni nette tra gli ambienti. Il verde degli agrumi gioca con le cromie grigie e la pietra lavica degli interni

#### Zash

strada Provinciale 60  
95018 Archi-Riposto (Ct)  
tel. +39 095.7828932  
info@zash.it