

COMUNICATO STAMPA

VIAGGIARE SEGUENDO I PROFUMI D'ITALIA

Un itinerario tra le eccellenze italiane dove ogni territorio diventa un'esperienza immersiva



Il territorio italiano è un caleidoscopio di paesaggi, prodotti e profumi ed è affascinante percorrerlo seguendo suggestioni olfattive e gustative. Numerose località e strutture ricettive sono legate alle produzioni tipiche del territorio, come lavanda, agrumi, tartufo, olio ed erbe aromatiche. [Space Hotels](#) raggruppa alberghi indipendenti italiani che fanno del forte legame con il territorio il loro punto di forza, proponendo itinerari ed esperienze dedicate alla scoperta dei sapori locali. Tra le proposte: dai colli pisani per la coltivazione biodinamica della lavanda, all'Umbria e alla Sicilia con la caccia al tartufo e le fiere dedicate, fino alla campagna iblea tra uliveti e olio DOP, passando per la Costiera Amalfitana con i suoi celebri limoni.

Le colline pisane e la lavanda biodinamica della Valle dei Profumi

Non solo Provenza: **anche in Italia si produce la lavanda, in piccole enclave profumate** disseminate nel territorio, pennellate colorate in zone collinari e montane del centro nord ma anche del sud. In Toscana la zona più celebre è **Santa Luce in provincia di Pisa**, dove i colli pisani ospitano vasti campi di grano riconvertiti alla coltivazione biodinamica di lavanda.

Il periodo della fioritura dei campi di lavanda va da giugno ad agosto e nella provincia di Pisa si tiene nella **“Valle dei Profumi”** sulla Strada Provinciale delle Colline che collega **Orciano Pisano**, il più piccolo Comune della provincia di Pisa, tra i più fotografati della Toscana, a **Santa Luce**. Il periodo migliore per vedere la lavanda al massimo del suo splendore è la fine di giugno, mentre a fine luglio inizia la raccolta. Aziende agricole e produttori accolgono i visitatori raccontando e mostrando le fasi del lavoro, dalla raccolta alla **distillazione in corrente di vapore, fino ad ottenere oli essenziali** dalle proprietà benefiche.

L'esperienza della lavanda si completa con **un tour fotografico, un giro in e-bike, un massaggio rilassante** con le campane tibetane o semplicemente guardando il tramonto nei campi. **A poco più di mezz'ora da Santa Luce, Space Hotels propone l'Hotel Boccaccio, boutique hotel 4 stelle in posizione perfetta per chi viaggia.**

Hotel Boccaccio, Pisa-Calcinai

Elegante boutique hotel 4 stelle con 20 camere, l'**Hotel Boccaccio offre un'atmosfera intima e familiare**, con arredi che richiamano la tradizione toscana e mobili antichi che rendono il soggiorno accogliente e rilassante. Inserito in un ampio complesso ricco di servizi, **si distingue per la sua versatilità e per la posizione strategica lungo la Firenze-Pisa-Livorno**. Gli ospiti hanno accesso a numerose comodità e attività ricreative. Il complesso include 3 piscine estive (olimpionica con scivoli, con trampolino e per bambini), una discoteca attiva nel weekend, un game palace, campi da tennis e servizi interni come farmacia, bancomat, distributore e parrucchiere.

Sono presenti 4 ristoranti e locali: il **Modern Restaurant Tabasco**, la Steak House, American Graffiti e il Music Café Il Barrino, ideale per colazioni, business lunch, aperitivi e cene informali. Le camere sono dotate di Smart TV, prese USB, Wi-Fi e set di cortesia con bollitore per tisane, caffè e cioccolato.

Città di Castello e il Re dei Profumi: il Tartufo Bianco

Città di Castello è un gioiello medievale e rinascimentale dal centro storico intatto, ed è immerso in un territorio affascinante. **Città di Castello viene considerata la “città del tartufo” a 360 gradi, in tutte le stagioni. Il Tartufo Bianco Pregiato (Tuber magnatum Pico): è il sovrano indiscusso del territorio.** Si raccoglie in autunno ed emana un profumo intenso, aromatico e inconfondibile. Città di Castello gli dedica **ogni anno la celebre Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco** che si tiene storicamente in novembre e che quest'anno è alla sua **46esima edizione** e si articolerà in tre fine settimana di novembre.

Il tartufo è il simbolo del territorio di Città di Castello e ne influenza la vita oltre che l'economia e la cucina: da ottobre a dicembre oltre 1.500 cavatori, “tartufai”, uomini e donne di tutte le età con più di tremila cani al seguito, si dedicano a un'**attività di ricerca dichiarata patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'Unesco**. Vi si può trovare non solo la trifola, ma anche il “bianchetto” a primavera, il nero e lo “scorzone” estivo che completano il ventaglio annuale del prelibato e profumato prodotto della terra.

Hotel Tiferno, Città di Castello

Boutique hotel 4 stelle tra i più antichi dell'Umbria (dal 1895), il cui nome richiama l'originario toponimo di Città di Castello, si trova nel cuore del centro storico, in **un palazzo seicentesco ex convento della chiesa di San Francesco**. Completamente ristrutturato nel rispetto dell'**architettura originale**, unisce elementi storici come volte a crociera e pavimenti in cotto a interni luminosi e confortevoli, dotati di tutti i servizi moderni. La struttura è rinomata per la vicinanza alla Mostra Nazionale del Tartufo Bianco e organizza su richiesta esperienze di **“truffle hunting”** nell'Alta Valle del Tevere con tartufai esperti e cani addestrati, seguite da degustazioni al ristorante convenzionato Le Logge.

L'hotel offre inoltre un centro benessere con sauna, bagno turco e massaggi, sala fitness, sala biliardo, sala riunioni, il ristorante Le Logge con cucina umbra e tartufo protagonista, e il bar **Il Caminetto**. È presente anche una collezione permanente di opere di Alberto Burri.

La Costiera Amalfitana e il suo Limone IGP

Il nome della varietà **Sfusato Amalfitano**, che dà luogo alla **Indicazione Geografica Protetta "Limone Costa d'Amalfi"**, racchiude due caratteristiche importanti: la forma affusolata del frutto, da cui il termine "sfusato", e la zona in cui cresce: la Costiera Amalfitana. Impossibile pensare ad Amalfi senza collegarla ai suoi limoni, che appagano gli occhi, il naso e il palato in ogni momento della visita. **Il limone amalfitano è un simbolo iconico e un protagonista assoluto del paesaggio e della cucina**. I terrazzamenti della Costiera Amalfitana sono un patrimonio UNESCO: secoli di lavoro umano che hanno domato la roccia per ricavarne **giardini sospesi**. In queste terrazze crescono i **limoni sfusati profumati, usati nella cucina locale non solo nei dessert ma nel risotto, nelle marinature, persino nel pane del mattino**.

Imperdibile un “lemon tour” passeggiando lungo il panoramico Sentiero dei Limoni, fra Maiori e Minori, o nei giardini terrazzati su tutta la costa.

Hotel Luna Convento, Amalfi

Ex convento, fondato nel 1222 da San Francesco d'Assisi, il Luna Convento fu trasformato in albergo nel 1821 e da allora è stato gestito dalla famiglia Barbaro. Unico tra gli hotel a Amalfi, il Luna Convento è stato meta di personaggi famosi quali **Henrik Ibsen, Ingrid Bergman, Roberto Rossellini e molti altri**. Situato a picco sul mare, il complesso, sviluppatosi intorno al chiostro, è formato da 43 tra camere e suite, 2 ristoranti, bar e sala meeting. Vi si trovano anche una chiesa in cui si celebrano matrimoni e una torre saracena dove si tengono corsi di cucina e dalla quale si accede alla scogliera attrezzata per consentire agli ospiti di bagnarsi direttamente nel mare o nella piscina esterna incastonata nelle rocce.

L'Hotel Luna Convento ospita **La Veranda, il suo ristorante panoramico affacciato sul golfo di Amalfi**. Qui ogni piatto racconta la storia di una terra generosa, posto d'onore per il profumo dei **limoni sfusati utilizzati dallo Chef che crescono direttamente sui terrazzamenti a ridosso del mare a pochi passi dall'hotel** e caratterizzano anche i cocktail serviti nel chiostro storico del XII secolo.

Ragusa: circondati da uliveti e scoprendo l'olio locale

La campagna iblea (la suggestiva area geografica del sud-est della Sicilia compresa tra le province di Ragusa, Siracusa e Catania) è legata all'**olio extravergine d'oliva da un legame forte ed identitario: l'olivicultura vi era praticata già da Fenici, Greci, Romani**. Il paesaggio è caratterizzato dalla presenza di ulivi e la **varietà di olivo autoctona e regina incontrastata di questo altopiano è la Tonda Iblea**, il cui olio ha ottenuto la **D.O.P. Monti Iblei**. La pianta ha trovato nei terreni calcarei e nel clima della campagna iblea il suo habitat perfetto. L'olio che se ne ricava (spesso prodotto in purezza come monocultivar) possiede un profilo sensoriale inconfondibile, famoso in tutto il mondo. Il profumo nettissimo di pomodoro verde, foglia di pomodoro ed erba fresca appena tagliata, dal gusto armonioso che bilancia note fruttate medie o intense con un amaro e un piccante piacevoli e mai aggressivi.

Il Relais Chiaramonte è perfetto per chi vuole vivere l'atmosfera e il ritmo nella campagna iblea. L'hotel è immerso in un uliveto e **produce il proprio Olio Extravergine d'Oliva DOP**. Organizza **visite all'antico frantoio aziendale e percorsi guidati di degustazione tecnica dell'olio**, oltre a cene a millimetro zero con i prodotti biologici del proprio orto.

Relais Chiaramonte, Ragusa

Il Relais Chiaramonte è un hotel realizzato in **un vecchio casale, situato nella splendida campagna ragusana circondato da uliveti in una splendida posizione tra la campagna e il mare**. Il luogo è ricco di storia: **l'antico edificio era completamente orientato alla produzione di olio** e si può rivivere questa atmosfera grazie alla presenza di un frantoio di ultima generazione dove si possono fare **degustazioni di olio**. Dopo un amorevole restauro il Relais ora dispone di 25 camere ampie e luminose arredate in stile moderno e dotate di tutti i comfort. Offre un **ristorante di cucina tipica siciliana** anche con l'opzione vegetariana e vegana, un **centro benessere panoramico, una palestra, una piscina all'aperto con vista panoramica**, un parcheggio esterno gratuito e una **sala riunioni fino a 160 persone**.

Space Hotels

Space Hotels nasce nel 1974 dall'intuizione e dalla volontà di un gruppo di albergatori indipendenti che hanno scelto di fare rete senza rinunciare alla propria identità. Ancora oggi, questo spirito originario rappresenta il cuore del gruppo: ogni hotel associato conserva piena autonomia, personalità e stile, valorizzando ciò che lo rende unico nel panorama dell'ospitalità italiana.

Presente in Italia con una collezione selezionata di 43 alberghi 3 e 4 stelle situati in 28 tra le più affascinanti destinazioni del Paese, Space Hotels è una realtà costruita su rapporti personali e diretti con gli albergatori, basata sull'ascolto, sulla fiducia e sulla condivisione di obiettivi comuni. Qui non parlano solo le strutture, ma soprattutto le persone che le guidano: Space Hotels dà voce agli albergatori, sostenendoli nelle scelte strategiche e nello sviluppo del loro business.

Organizzazione non a scopo di lucro, Space Hotels reinveste costantemente gli utili nel gruppo, trasformandoli in servizi, opportunità e valore concreto per gli associati. Offre una suite completa di servizi commerciali, organizzativi e di rappresentanza, oltre a un'efficace attività di contatto per il Business e il Leisure Travel in Italia e nel mondo. A supporto, un Ufficio Prenotazioni dedicato per clienti individuali, gruppi e meeting, con collegamento ai GDS. Per agenzie di viaggio e aziende, Space Hotels rappresenta un partner commerciale affidabile e flessibile, orientato alle reali esigenze del cliente.

Gli alberghi Space Hotels sono prenotabili chiamando il numero verde gratuito 800 813 013, tramite GDS o visitando il sito www.spacehotels.it.



Space Hotels – Numero verde 800.813.013

E-mail: space@spacehotels.it - Internet: www.spacehotels.it

Seguici su / Follow us on [Facebook](#), [Instagram](#) & [Linkedin](#)



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook

