



Chia Laguna Resort. **Terra, natura e tradizione:** sono questi gli elementi che hanno ispirato il nuovo restyling del **Chia Laguna Resort**, sulla costa sud occidentale della **Sardegna**. Ammodernamento che ha interessato tutti gli hotel che compongono il Resort: il **Baia di Chia Resort**, l'**Hotel Laguna** e l'**Hotel Village**. Nuovo in tutto, tranne che nelle sue peculiarità: l'**atmosfera mediterranea**, l'**autentica tradizione sarda**, lo **spirito cosmopolita**.



A curare l'opera di riqualificazione lo **Studio Marco Piva** di Milano. *“Con il restyling del Chia Laguna – afferma il fondatore Marco Piva – ho donato l'esperienza dell'approccio internazionale dello Studio Marco Piva all'ospitalità, affondando però le radici nella tradizione, richiamandola ed esaltandola. Un tocco di identità sarda con le qualità e i servizi di un Resort di alta gamma”.*



Percorsi di gusto al Chia Laguna Resort

La riapertura della stagione estiva 2021 del Chia Laguna ha visto anche l'ampliamento della già ricca e variegata offerta culinaria. Offrendo così agli ospiti **un'esperienza gastronomica ancora più completa**. Dalla tradizione sarda a

quella più ampia mediterranea in varie location vista mare, vista piscina, in piazza. Fino agli esclusivi bar nei giardini e nelle terrazze panoramiche sulla baia di Chia. Il risultato è una cucina per tutti i gusti a base di ricette genuine, **legate alle tradizioni e al territorio della Sardegna**. Cucinate con prodotti freschi di prima scelta, rese uniche dalla maestria degli chef.



Tentacolo di polpo glassato, salsa orientale, vetri di carota commestibili, crema di carote brasate, maionese di polpo con aceto

E a proposito di gastronomia, la vera novità dell'estate è la nuova **Osteria La Torre** in Piazza degli Ulivi, guidata dallo **Chef Christian Krawczyk**. Un menù dedicato **al pesce freschissimo** della costa e **ai frutti di mare**, da gustare con i **pregiati vini** della Sardegna. Questa è l'offerta culinaria da non perdere della nuova Osteria, che sorge nella **piazza centrale** della passeggiata e degli eventi.

Un tocco di novità ha colorato anche **Piazza degli Ulivi**, grazie alla rivisitazione degli spazi comuni. E all'apertura di pizzerie, gelaterie e locali alla moda per un'offerta sempre più ampia e diversificata. Il luogo è ideale per godere del **panorama della baia** nella brezza della sera, che porta con sé il profumo della macchia mediterranea.



Piazza degli Ulivi

La cucina di Christian Krawczyk al

Chia Laguna Resort

Nuova Osteria, nuovo chef. È **Christian Krawczyk** lo chef a cui è affidata la cucina dell'Osteria La Torre. Classe 1984, madre sarda e padre polacco, **Krawczyk** è un artista, viaggiatore e sperimentatore sin da bambino. La sua filosofia si basa su un principio fondamentale: **il gusto non si sacrifica alla tecnica**. Per questonei suoi piatti prevale **l'eccellenza delle materie prime** e il massimo rispetto delle stesse. Si tratta di una cucina gastronomicamente chimica e con influenze molecolari, ma accessibile in modo istintivo a chiunque desideri coglierne l'essenza. Krawczyk si muove tra tradizione e sperimentazione, in cui **la passione mediterranea e l'identità locale** giocano con influenze e contaminazioni: francesi, nordiche e asiatiche.



Chef Christian Krawczyk

Qualche esempio? Tra i suoi piatti si può assaporare la **Tartare di manzo** affumicata con legno di faggio, emulsione di tuorlo con senape di Digione, nuvola di riso soffiato, gelato al cipollotto rosso. E ancora il **Tentacolo di polpo glassato**, salsa orientale, vetri di carota commestibili, crema di carote brasate, maionese di polpo con aceto. **Vichissoise ai piselli**, cozze cotte a bassa temperatura, estratto di erba cipollina, germogli di piselli. E per finire **Declinazione molecolare di albicocca**, yogurt, latte.



Declinazione molecolare di albicocca, yogurt, latte

Il Baia di Chia Resort del Chia Laguna Resort diventa 5 stelle

Altra importante novità dell'estate 2021 riguarda l'Hotel Baia che **diventa il 5 stelle Baia di Chia Resort**. Immerso nella macchia mediterranea del promontorio di Chia, vanta un contesto naturalistico e paesaggistico unico. **Servizi di lusso e location di charme a cominciare dalle camere** i cui colori e arredi sono in perfetta armonia con l'ambiente circostante. Dalla collina sulla costa la vista spazia verso il verde, la laguna e il mare.



Bar Il Canneto del Baia di Chia Resort

Stessa ispirazione anche per gli ambienti comuni. Immerso nei giardini che circondano la grande piscina, **il bar Il Canneto** offre nuovi spazi all'aperto. Per godersi piatti freschi e gustosi, con le ricette di pasta pensate per l'estate, insalate leggere e cocktail rinfrescanti.

Il ristorante principale Il Ginepro mostra uno stile completamente nuovo con arredi ed elementi della tradizione sarda in legno e intrecci naturali. Tra questi, piatti di fibra vegetale a soffitto, lampadari in rattan intrecciato, sedie in corda e particolari decorazioni delle superfici arricchiscono l'ambiente. Aperto a colazione e cena, Il Ginepro offre una cucina tipica a base di prodotti locali e di ispirazione mediterranea.



Ristorante di Baia di Chia Resort

I colori della Sardegna nel nuovo Hotel Laguna del Chia Laguna Resort

Nuova veste anche per l'**Hotel Laguna 5 stelle**. A ispirare gli ambienti in questo caso la natura e le bellezze della **Sardegna**. I colori e i preziosi materiali naturali creano un'atmosfera calda e raffinata, **nelle camere come negli spazi comuni**.

I toni della sabbia e dei legni portati dal mare, il bianco materico delle stoffe della tradizione caratterizzano il **nuovo ristorante La Terrazza**. Un'eleganza raffinata che richiama la natura del Mediterraneo. È il principale ristorante, utilizzato sia per la colazione a base di prodotti freschi locali, che per la cena, valorizzato nei suoi spazi interni ed esterni. La vista spettacolare dà sulla baia e sulla laguna popolata dai fenicotteri rosa.



Ristorante La Terrazza dell'Hotel Laguna

Rinnovato anche il **Bar Bollicine**, dedicato al piacere di champagne e spumanti, in un incantevole spazio coperto e una splendida terrazza panoramica. Aperto tutto il giorno offre anche cocktail e musica dal vivo nelle serate speciali.

Sa Mesa è il nuovissimo e delizioso ristorante tutto dedicato alla Sardegna, con una grande sala e un affascinante spazio all'aperto.

Infine non poteva mancare il **ristorante e bar a bordo piscina Bioaquam** con un'elegante zona lounge e un magnifico solarium. È ideale per un pranzo raffinato fra specialità leggere e salutari, pensate per unire il piacere della tavola alla salute e al benessere, mentre ci si rilassa in piscina.



Ristorante Sa Mesa dell'Hotel Laguna

A misura di bambino l'Hotel Village del Chia Laguna Resort

E infine **l'Hotel Village**, anch'esso rinnovato e pronto per offrire la sua **esperienza culinaria** agli ospiti. Sono **ben 3 i nuovi ristoranti, rivisitati** attraverso l'utilizzo di legni naturali e intrecci di corde, un richiamo alla **tradizione nautica** dell'isola. Il colore predominante è **l'ocra naturale**, che ricorda la sabbia dorata delle spiagge circostanti e alcune particolari alghe marine tipiche dei fondali locali. Uno spazio esterno in stile **'piazza italiana'** per la colazione o la cena è la prima novità. Si tratta del dehor del **Ristorante Domus**, con sala e grande terrazza coperta fra il verde e i fiori dei giardini. Un ambiente accogliente, familiare e informale, con uno stile che fa sentire a casa. Nuovo anche **Mezze**, il ristorante che sorge **a bordo della piscina principale del resort**. Aperto durante il giorno per il pranzo, offre un menù di piatti freschi, semplici e deliziosi.



Ristorante Mezze dell'Hotel Village

Infine **Il Bimbi Restaurant**, dedicato ai piccoli ospiti, dove tutto è a misura di bambino. Gli arredi luminosi, pratici e allegri, come il lungo tavolo a serpentone dove sedersi in tanti. I menu sani e gustosi, perfetti per le lunghe giornate di mare e di attività. Tutto è pensato per rendere il momento del pranzo come un piacevole gioco per i bimbi.

I piccoli ospiti trovano anche un **Kids Club** per il

divertimento in completa sicurezza. Dalla piscina con discesa digradante da fondale marino, ai giochi d'acqua e alle isole di gioco colorate.



Italian Hospitality Collection. Non solo Chia Laguna Resort

Italian Hospitality Collection riunisce hotel, resort e spa di eccellenza. Strutture uniche, scelte per la loro bellezza, la loro storia e l'incanto del loro territorio. Chi sceglie Italian Hospitality Collection vive **un'autentica esperienza di ospitalità italiana fatta di calore, generosità e passione**. Ogni ospite si sente al centro del mondo, circondato di attenzioni e immerso nella bellezza dell'arte e della natura. In **Sardegna**, il **Chia Laguna** è immerso nello splendore di uno dei tratti più spettacolari della costa, davanti a spiagge, promontori, lagune costiere e dune che si affacciano sul mare color turchese. Ma non è la sola struttura del gruppo.



In **Toscana** i tre resort della collezione, **Fonteverde**, **Bagni di Pisa**, **Grotta Giusti**, sono nati come residenze termali nobiliari. Sono gioielli di storia e architettura sorti su sorgenti naturali, in alcune delle zone più incantevoli della regione. Dalla Val d'Orcia, alle colline che abbracciano Pisa, fino alla Valdinievole.

In **Valle d'Aosta**, a Courmayeur, **Le Massif** è un innovativo ed esclusivo progetto per chi ama l'hotellerie di charme.

Dall'inverno 2018 Le Massif propone un nuovo concetto di ospitalità dove il calore dell'accoglienza italiana è catturato da due location insuperabili. L'hotel Le Massif, a un soffio dalla funivia e dalle boutique della moda, e il ristorante La Loge du Massif, proprio nel cuore delle piste da sci.

di Elena Cogo



INFORMAZIONI

www.italianhospitalitycollection.com

ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/vacanze-green-in-sardegna-delphina-hotels/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/sardegna-cosa-vedere-nella-parte-orientale/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/fiera-artigianato-sardegna/>