



EFFETTO WOW!

Le sorprese del Tempo di Mare

THE WOW EFFECT! THE TEMPO DI MARE SURPRISES

Wow! Nella onomatopea dei cartoni animati è l'espressione della sorpresa stupita. Della felicità espressa con gli occhi sgranati. All'hotel «Tempo di Mare» di Favignana l'effetto wow è l'obiettivo che si sono prefissati per soddisfare gli ospiti. «Ogni sforzo è teso in questa direzione» spiega Pamela La Cara, responsabile della qualità del servizio. Chi sceglie di soggiornare al Tempo di Mare deve poter esclamare "wow" davanti al panorama della sala colazione e del ristorante, rimanere entusiasta dell'accoglienza con un vassoio frutta fresca di stagione in camera o in sala. Deve gioire dei teli da bagno e della borsa mare forniti dal personale; rallegrarsi per il pocket lunch, borsa frigo per andare in spiaggia e mettere dentro frutta fresca e per il transfer quotidiano per una delle spiagge più incantevoli dell'isola: Lido Burrone. E di nuovo "wow" per il buffet pomeridiano al rientro dal mare: con succhi di frutta e dolci per riprendersi dalla spossatezza indotta dal mare e dal sole; "wow" per la cortesia del personale ed i sorrisi dispensati agli ospiti. Sorrisi che non sono di circostanza, ma caratterizzano un clima, un atmosfera che punta a

Wow! In the onomatopoeia of cartoons it is the expression of astonished surprise. Happiness expressed with eyes wide open. At the hotel Tempo di Mare in Favignana, they aim for the wow effect to ensure their guests' happiness. "Every effort is made in the running of this hotel," says Pamela La Cara, head of quality of service. Those who choose to stay at Tempo di Mare must be able to exclaim "wow" when they see the breakfast room and restaurant, and be thrilled about the welcoming fresh seasonal fruit tray in their room or in the dining room. They should be delighted by the bath towels and beach bag provided by staff; rejoice in the packed lunch, in the cool bag to take fresh fruit onto the beach, and in the daily transfer offered to one of the most beautiful beaches on the island: Lido Burrone. When they get back from the sea there is an afternoon buffet with fruit juices and cakes to recover from the fatigue caused by the sun and sea, all illuminated by the courtesy and smiles of the staff. Smiles that are not circumstantial, but that characterize a climate, an atmosphere, that aims to make their stay relaxing, especially emotionally and psy-



rendere il soggiorno rilassante soprattutto dal punto di vista emotivo e psicologico. «Il nostro impegno - racconta ancora Pamela La Cara - è quello di proporre una struttura moderna e di classe dove ogni piccola esigenza, anche un capriccio, del nostro ospite possa essere soddisfatto». L'hotel si propone, quindi, come «un rifugio in cui scoprire come è piacevole sentirsi viziati e coccolati». Un luogo che dia impulso «all'anima ed al pensiero» offrendo il calore del sole, il rumore del mare, la brillantezza delle stelle. Quasi una visione olistica della vacanza perché questa esperienza possa essere cucita a misura su ciascun ospite al quale non mancheranno, informazioni, consigli ed indicazioni utili per godere a pieno la bellezza delle isole Egadi. Una filosofia aziendale che l'hotel ha trasferito anche nel settore wedding. Sono sempre



chologically. "Our commitment," Pamela La Cara adds, "is to offer a modern and classy place where every little need, even the whims, of our guests will be satisfied." The hotel presents itself, therefore, as "a refuge in which to discover how pleasant it is to feel spoiled and pampered." A place that gives impetus "to the soul and to the mind," offering the warmth of the sun, the sound of the sea, the brilliance of the stars. Almost an holistic view of the holiday because the experience can be tailor-made for each guest, with all the information, advice and useful tips they need to enjoy to the full the beauty of the Egadi Islands. A company philosophy that the hotel has transferred into the wedding business as well. More and more couples choose Favignana to celebrate their wedding and the hotel Tempo di Mare is able to respond to even the most demanding requests, from both the organizational and

di più le coppie che scelgono Favignana per festeggiare le nozze e l'hotel Tempo di Mare è in grado di rispondere alle richieste più esigenti, dal punto di vista organizzativo e anche gastronomico. Il ristorante interno all'hotel si chiama «Colpa del mare» e s'è già guadagnato una discreta fama. Nelle scorse settimane, all'inizio dell'estate, lo chef Ezio Celano, cui è stata affidata la cucina, ha ospitato le telecamere di una nota rete nazionale: un'occasione per coniugare bellezze paesaggistiche, mare, storia, cultura e gastronomia. Ezio Celano è cresciuto alla scuola di chef stellati del calibro di Alfonso Iaccarino, Giancarlo Di Giacinto, Stefano Baiocco, Pino Navarra. «Da loro - racconta - ho imparato le tecniche che mi piace tradurre in pietanze con i prodotti locali». Al ristorante dell'hotel l'uso di materie prime locali è la regola aurea per ottenere buoni risultati. «Prendiamo il pesce



gastronomic point of view. The hotel's restaurant is called "Colpa del Mare" and it has already gained a good reputation. In recent weeks, at the beginning of the summer, the chef entrusted with the kitchen, Ezio Celano, welcomed the cameras of a well-known national network: an opportunity to combine beautiful scenery, sea, history, culture and gastronomy. Celano studied at the school for star chefs. "From them," he tells us, "I learned techniques that I like to translate into dishes using local products." At the restaurant the use of local raw products is a golden rule. "We get fish from a couple of local fishermen and seasonal vegetables. The products that come from further away," explained Celano, "are the capers from





da un paio di pescherecci locali, ortaggi e verdure di stagione. I prodotti che vengono da più lontano - spiega Celano - sono i capperi di Pantelleria e i gamberoni rossi da Mazara del Vallo». Anche l'allestimento per la trasmissione tv è stato organizzato in meno di 24 ore. «Abbiamo preparato con quello che c'era in dispensa - ricorda Celano - : un tabulé di cuscus con insalatina di mare; risotto al nero di seppia con peperoncini gialli e verdi e seppioline scottate; gamberoni in crosta di sesamo, serviti su una vellutata di piselli. Poi c'era il dentice in bellavista e le aragoste acquistate al mattino, una anguria intagliata per fare scenografia, una torta molto elaborata, frutto della mia esperienza nel cake design ed infine ho presentato un cannolo scomposto in un bicchiere martini con gocce di cioccolato e marmellata di arancia». Al Tempo di Mare anche il ristorante rientra in quella esperienza emotiva che andando oltre il relax ed il riposo trasforma la vacanza in un ricordo da poter raccontare con ancora il "wow" negli occhi.

Pantelleria and the giant gamba prawns from Mazara del Vallo." Even the preparation for the television programme was organized in less than 24 hours. "We prepared with what we had in the pantry," remembers Celano, "a tabulé of couscous with a seafood salad; squid's ink risotto, with yellow and green chillies and scalded cuttlefish; sesame encrusted prawns served on a pea velouté. Then there was the dentex in gelatin and served with vegetables and pickles, lobsters bought that morning, an artistically carved watermelon, a very elaborate cake which was the result of my experience in cake design, and finally I presented a sweet ricotta roll, the cannolo, broken into a martini glass with drops of chocolate and orange marmalade." Thanks to the growing commitment and stubborn dedication of the owners and management, the hotel Tempo di Mare confirms its well-established talent: to assure its customers, far beyond mere relaxation and rest, a holiday to be remembered and talked about.



Hotel
Tempo
 di Mare

Colpa del Mare