eventi Marriott Costa Smeralda: Clean Bandit, Rita Ora e Jess Glynne protagonisti dei concerti estivi

I Clean Bandit a luglio, Jess Glynne e Rita Ora ad agosto

Parte la grande stagione dei concerti dell'Hotel Cala di Volpe

Nuovi ristoranti ed eventi per l'estate 2019 targata Marriott Costa Smeralda

Doppia coppia di lusso per i concerti dell'hotel Cala di Volpe. Franco Mulas, Area manager di Marriott Costa Smeralda, ha presentato oggi nel corso di una conferenza stampa gli artisti che illumineranno la scena musicale dell'estate in Costa Smeralda. Il 26 luglio si esibiranno sul palco dell'albergo icona della Costa Smeralda i CleanBandit, gruppo britannico di musica elettronica che nel 2014 ha raggiunto fama mondiale con il singolo Rather Be. I Clean Bandit hanno venduto, fino al dicembre 2016, 13 milioni di copie in singoli e oltre un milione di album. Saranno affiancati durante il concerto da un dj di fama internazionale del quale non è stato ancorarivelato il nome. Il secondo evento musicale, che rappresenta uno dei momenti clou tra gli appuntamenti degli alberghi che Marriott Costa Smeralda gestisce per la proprietà di Qatar Holding, vedrà come protagoniste due tra le interpreti più acclamate dell'universo musicale femminile: il

12 agosto nello straordinario scenario del Cala di Volpe si esibiranno Jess Glynne e Rita Ora. La prima è una cantante e compositrice britannica, vincitrice del Grammy Award per la miglior registrazione dance grazie alla stessa Rather Be, in collaborazione proprio con il gruppo CleanBandit nel 2014: l'unica artista donna ad aver ottenuto sette prime posizioni nella classifica di singoli britannica. Ad oggi ha venduto più di 30 milioni di singoli e 3 milioni di album in tutto il mondo. Rita Ora, artista di punta del genere dance pop, kosovara di origine, ha al suo attivo i due album Ora e Phoenix e vanta oltre 15 milioni di follower su Instagram. L'altro evento clou di questa apertura di stagione sarà la seconda edizione del format "The new Costa Smeralda Experience", che dopo l'esordio dell'anno scorso si chiamerà "Your Costa Smeralda Experience", che si svolgerà i prossimi 20, 21 e 22 giugno con una vetrina straordinaria per la Costa Smeralda e tutta la Sardegna.

CIBO E GLAMOUR.

Una parte fondamentale nella stagione 2019 degli alberghi gestiti da Marriott Costa Smeralda per conto della proprietà di Qatar Holding la avrà una straordinaria e rinnovata offerta legata alla ristorazione. Si parte da "Matsuhisa Cala di Volpe", che da pop up si trasforma in vero e proprio ristorante permanente, dal 12 giugno al 15 settembre, con la cucina giapponese targata Nobu, un nome che ha conquistato fama internazionale. Il locale, confermato nel Bar Pontile del Cala di Volpe, sarà completamente rinnovato, con l'inserimento di un bar sulla terrazza del ristorante. "Intendiamo adeguare la nostra offerta ai cambiamenti del mercato – ha spiegato Giulia Mundula, direttrice Marketing di Marriott Costa Smeralda -. Dai baby boomers, passando ai millennials, fino ai centennials, cambiano le aspettative, con questi ultimi due che vanno alla ricerca di esperienze e rappresentano il 50% a livello mondiale della domanda legata all'esperienza food". Dal primo luglio inaugurerà anche un nuovo punto ristoro

legato ai prodotti biologici e naturali: si chiamerà “La Fattoria” e utilizzerà frutta e verdura raccolte direttamente dall’orto del Cala di Volpe. Sempre nell’albergo nascerà un locale dedicato alla pasta e alla pizza, aperto vicino alla piazzetta, accanto all’area del Barbecue, per una cena più informale. Conferma anche quest’estate per il Cala Beach.

Altre conferme per La Pergola in giardino, nella piazzetta di Porto Cervo, con una selezione di piatti tradizionali, grandi classici della cucina sarda, nazionale e internazionale. Si rinnova anche la collaborazione con Novikov, cucina “fusion” asiatica e giapponese. Un nuovo format, invece, per Nuna al Sole, che sempre nella piazzetta di Porto Cervo raccoglie il testimone dello storico Bar Sole, con una identità che sposa due anime: colazioni in stile mediterraneo e cene con un combinato disposto tra stile spagnolo e piatti mediterranei. “Puntiamo sul gioco di squadra, per capire le esigenze e differenziare l’offerta sempre con prodotti di qualità – ha sottolineato Francesco Cutillo, direttore F&B di Marriott Costa Smeralda -. Siamo una destinazione che permette di dare visibilità a tutta a Sardegna”. Novità per lo storico Pomodoro, che punterà su una cucina terra e mare, con pietanze tradizionali a base di carne e pesce, un prezzo fisso di 45 euro, incluse le bevande, che punta ad essere punto di riferimento per un segmento del mercato turistico importante. Altra conferma per la partnership del Pescatore con lo chef Tonino Mellino, che uniscono i loro marchi nel “Quattropassi al Pescatore”.

PLASTIC FREE

Anche gli alberghi Marriott Costa Smeralda abbracciano la scelta di dire no all’uso della plastica. “Abbandoniamo l’uso della plastica , sostituendo tutti i prodotti monouso con equivalenti compostabili – ha spiegato Giovanni Simula, direzione acquisti di Marriott Costa Smeralda -. La nostra strategia punta sulla riduzione delle bottiglie di plastica attraverso l’uso di quelle in vetro, con il meccanismo del

“vuoto a rendere” e l’introduzione di una linea di prodotti in Tetrapak”.

LE NOVITA’ PER GLI ALBERGHI

Uno dei punti qualificanti della stagione 2019 sarà anche rappresentato dalla ristrutturazione delle camere e suite del Cala di Volpe. Dieci nuove stanze, tra quelle del 2018 e di quest’anno, che si rinnovano raccogliendo l’eredità artistica di Jacques Couelle rivisitata dagli architetti Bruno Moinard e Claire Betaille. E’ stata rinnovata anche la lobby dell’albergo, con un nuovo bancone del ricevimento e del bar e arredi che rendono l’ambiente più luminoso e fresco. Tra le offerte più suggestive per una clientela internazionale di alto livello ci sarà anche la nuova Spa del Cala di Volpe, in partnership con Shiseido, azienda giapponese famosa in tutto il mondo. “Il nostro scopo è quello di far sentire la clientela a proprio agio, abbiamo condiviso i valori con la storia dell’hotel Cala di Volpe – ha sottolineato Luca Lomazzi, presidente di Shiseido Italia -. Anche noi avremo grande attenzione per la sostenibilità ambientale, abbinandola al massimo comfort”. Il nuovo centro benessere sarà inaugurato il prossimo 15 giugno.