ELLE

Gli hotel con fattoria sono l'esperienza che rende unica la vacanza

Orti organici, piantagioni biologiche e cultivar d'eccellenza: l'hôtellerie non è mai stata così "verde". Con una figura chiave, il *farmer in residence*

DI FEDERICA PRESUTTO PUBBLICATO: 21/09/2025



©Ash James

La fattoria è sempre più à la page. La ricerca del benessere olistico e del turismo esperienziale rigenerativo affonda le sue radici anche nei campi coltivati. Nuova figura chiave, al pari di Chef e Spa manager, in hotel e resort dove alta qualità fa rima con sostenibilità, il farmer in residence, agricoltore/agronomo che soggiorna stabilmente in queste strutture. La tendenza è globale: gli alberghi in questione, infatti, sono sparsi per tutto il mondo, dal Costa Rica all'Italia. A chi è pronto a sporcarsi le mani di terra, a leccarsi i baffi con piatti a chilometro zero che più zero non si può e a rilassarsi senza compromessi, non resta che preparare le valigie.

Maiorca, fiori in tavola



Courtesy Hotel Corazón

Tutto al femminile il team dell'Hotel Corazón, bucolico rifugio di quindici camere nato dalla ristrutturazione di una finca del Settecento tra i ruggenti paesaggi della Serra de Tramuntana, sull'isola di Maiorca. Co-proprietaria di quest'angolo idilliaco nello spagnolo arcipelago delle Baleari, la fotografa inglese Kate Bellm. Designer, la londinese Tatjana von Stein che ha dato alla struttura un twist cosmico-chic. In cucina, l'head chef Eliza Parchanska, polacca cresciuta in ristoranti stellati. **Farmer in residence, la californiana Emma Philips, signora assoluta dell'azienda agricola biologica dell'hotel. Dove vengono coltivati una varietà di erbe aromatiche e ortaggi classici, dai pomodori ai piselli, e non mancano melograni, cachi, ulivi, limoni, aranci e pompelmi**. «Coltivo anche una fornitura costante di fiori commestibili, tra cui calendule, zinnie, girasoli, nasturzi», aggiunge Emma. Che continua, riferendosi alla chef, «Eliza incorpora i fiori e le foglie piccanti nel suo famoso piatto di hummus!». Strettissima, quindi, la collaborazione tra orto e tavola: «La fattoria dell'Hotel Corazón è entusiasmante proprio per la sua vicinanza alla cucina», spiega Emma, «Ci vogliono solo pochi

minuti tra il momento del raccolto e quello in cui gli ospiti gustano i prodotti freschi nei loro piatti».

Portogallo, liscio come l'olio



©Ash James

La storia di São Lourenço do Barrocal, radiosa tenuta con camere a cottage nata dal restyling di una storica fattoria nella regione portoghese dell'Alentejo, la racconta direttamente Francisco José Godinho, direttore generale di tutte le attività agricole: «Ho sempre avuto un forte legame con Barrocal, fin da bambino: mio padre coordinava le attività agricole. Vivevamo proprio accanto, quindi andavo spesso a trovarlo o a dargli una

mano. In seguito, ho studiato agricoltura, e alla fine sono tornato. Ho contribuito a plasmare il nuovo Barrocal fin dall'inizio». Chi se non Francisco, quindi, può evidenziare le esperienze più amate dagli ospiti: «**Le attività legate al vigneto sono sempre molto apprezzate. Gli ospiti possono partecipare alla vendemmia, provare la tradizionale pigiatura con i piedi** e seguire l'intero processo di vinificazione, senza dimenticare le degustazioni. Anche l'esperienza dell'olio d'oliva è molto amata, dalla raccolta delle olive alla visita al nostro frantoio completamente operativo».

Germania, viaggio rigenerativo



Kkrom Services

Posto ibrido, lo Spreewald, regione a sudest di Berlino: qui è l'acqua di fiumi e canali che caratterizza il paesaggio in un ecosistema unico, tanto da essere Riserva della Biosfera Unesco. Il posto ideale per soggiornarvi e assaporare il *genius loci*, anche fuor di metafora, è la Michelberger Farm. Antica fattoria rimodellata dallo studio berlinese Sigurd Larsen Design & Architecture e circondata da una tenuta sviluppata secondo un ecosistema olistico. Ovvero, basato sui principi della permacultura e dell'agricoltura sintropica fedele ai dettami del ricercatore svizzero Ernst Götsch. "**Qui non ci si limita a raccogliere ortaggi, frutta ed erbe aromatiche" spiegano Nadine e Tom Michelberger, "ma ci si impegna a trasmettere conoscenze su stili di vita e alimentazione sostenibili**. L'obiettivo è rigenerare i terreni agricoli, promuovere la biodiversità e sviluppare un ecosistema funzionale", oltre che fornire ingredienti ai due ristoranti Michelberger e Ora. Le camere che accolgono gli ospiti rispecchiano il mood del luogo, "piccoli spazi con solo gli elementi essenziali di un'abitazione di campagna: un letto, una lampada e una splendida vista sulla natura".

Italia, l’arte della tenuta



Courtesy Palazzo di Varignana

È un’importante eredità, quella che tramanda Palazzo di Varignana, resort con Spa dove le camere sono circondate da settecento ettari di terreni, duecentosessantacinque dei quali **coltivate con antiche varietà di ulivi autoctoni destinate, altrimenti, ad andare perdute**. Per continuare a dare i numeri, la tenuta vanta anche cinquanta ettari di vigneti, tremila metri di orto, un grande frutteto e un’inaspettata, quanto rara, produzione di zafferano. Per scoprire la tenuta con un twist, c’è il *Wine Trekking*: passeggiata che si snoda dai filari al viale degli ulivi antichi, dal giardino ornamentale al labirinto vegetale, luoghi resi ancor più preziosi da una collezione d’arte en plein air. Gran finale in cantina con degustazione guidata di vini e oli.

Profumi di Sri Lanka



Courtesy Aarunya Nature Resort

L'equilibrio tra mente, corpo e anima all'Aarunya Nature Resort, tra le piantagioni di tè sugli altopiani dello Sri Lanka, passa attraverso le tecniche agricole sostenibili. Quelle che **gli agronomi della casa insegnano agli ospiti che possono anche imparare a produrre il cioccolato con le pregiate fave di cacao autoctone**; a sbucciare la corteccia della cannella fresca, per rendere commestibile la più profumata delle spezie locali; a raccogliere la linfa della palma kithul per distillare il vigoroso vino dell'isola.

Portorico coltiva il futuro



Courtesy Moncayo

Il trend agreste è qui per restare, tanto che l'esclusiva collezione Auberge Resorts Collection prevede di aprire in un paio d'anni un proprio hotel all'interno di Moncayo, comunità residenziale sulla costa est dell'isola di Portorico. Il suo cuore, **un'innovativa fattoria organica caratterizzata da metodi sostenibili ed ecocompatibili come l'idroponica, la conservazione dell'acqua, i programmi di compostaggio e il pascolo solare** (un sistema che utilizza il bestiame per mantenere l'erba corta senza l'uso di macchinari). Sotto la guida della responsabile dell'azienda agricola Ingrid Rivas, alberi di mango e frutto della passione, ananas e papaia, la primavera scorsa hanno già dato i loro frutti. «Siamo profondamente impegnati nella sostenibilità e nella gestione olistica del territorio», dichiara Ingrid. «Non si tratta solo di coltivare, ma di crescere insieme alle colture, imparare dalla terra ed evolversi continuamente».

https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a66120537/hotel-con-fattoria-vacanza/