

A Roma un albergo per pochi intimi in una Torre del '300

notizia pubblicata **27 Settembre 2006** alle ore **10:16** nella categoria **Territori**



Se non la si conosce, e' molto difficile trovarla. Non c'e' un' insegna o un cartello ad mostrare la strada. Solo una freccia bianca con la scritta "relais la torre" indica una stradina di campagna poco dopo

Labaro, quartiere dell' estrema periferia Nord di Roma. Qui, in pieno parco di Veio, si arriva al 'buen retiro' di Stefano Sebastiani, direttore per 18 anni dell' hotel Berkeley di Londra, che in un angolo di campagna, in una torre del '300, ha creato un piccolo rifugio di grande ospitalita' alberghiera. Sebastiani, romano da sette generazioni, una vita passata ad organizzare i soggiorni di regine e capi di stato, alla fine della carriera ha deciso di tornare alle origini, in compagnia della moglie Sophie, parigina purosangue. Ha aperto un grande albergo a Pomezia, poi alle porte di Roma ha scoperto un' antica torre da poco restaurata e l' ha scelta per il suo 'hobby': un 'relais' in puro stile inglese, immerso nel verde, con giardino, piscina e quattro sole camere, destinate ad una clientela selezionata di persone alla ricerca di un turismo fuori dal coro, fatto di tranquillita', comodita' e servizio inappuntabile. Oltre che di piccoli sfizi come la sauna finlandese, due 'fumoir', uno dei quali dedicato solo al sigaro, o la cantina con una scelta di vini pregiati.

Per organizzare il piccolo relais (200 euro il prezzo di un pernottamento con prima colazione, 40 euro a persona per la cena, apertura tutto l' anno), i Sebastiani non hanno trascurato alcun particolare. Lo stile e' familiare, con nessuno sfarzo, ma con un buon gusto, affinato dall' esperienza di una vita, che traspare da ogni arredo e da ogni mobile delle stanze, ma anche della piccola sala da pranzo interna e della sala riunioni con un tavolo capace di ospitare 18 persone. A servire i clienti, oltre a Sebastiani e alla moglie, ci sono un addetto ai tavoli,

un portiere, una cameriera e, per finire, la cuoca Maria, napoletana trasferita a Roma, specializzata in piatti regionali.

”Agli ospiti – ha spiegato Sebastiani – non daremo mai piatti di alta cucina. Io credo che un piatto di spaghetti all’amatriciana, purché serviti come si deve e cucinati alla perfezione, siano il massimo. Io stesso non disdegno di mettermi ai fornelli e servire ai miei ospiti un cocktail o un piatto di pasta. Alla fine sono d’obbligo i baba’ di Maria, davvero speciali”. Un discorso a parte merita la cantina, ricavata in una grotta naturale sotto la torre, dove il proprietario conduce personalmente gli ospiti per scegliere i vini. Al posto d’onore c’è un merlot italiano del ’97, che era il ‘vino della casa’ al Berkley di Londra e che Sebastiani ha adottato per la sua struttura.

”Con questo relais – ha concluso Sebastiani – volevo fare qualcosa di diverso. Gli alberghi, anche quelli di gran lusso, sono ormai troppo impersonali. E’ svanito il concetto di grande hotellerie, si pensa solo ad affittare una bella camera ma non c’è altro. Io faccio questo lavoro da quando avevo 16 anni e non voglio fare il ‘signorotto di campagna’ che si disinteressa di tutto. Volevo chiudere la carriera con qualcosa di mio, di speciale, senza lo stress dell’investimento economico. Credo di esserci riuscito”.