ROCCO FORTE
HOTELS

FACT SHEET VERDURA RESORT

INDIRIZZO: Verdura Resort
S.S.115 Km 131
92019 Sciacca (Agrigento), Sicilia

CONTATTI: Tel: +39 0925 99 8001
Email: reservations.verdura@roccofortehotels.com
www.roccofortehotels.com/verdura-resort

LOCATION: Situato sulla costa sud-occidentale della Sicilia, tra la Valle dei Templi di Agrigento e il villaggio di pescatori Sciacca, il Resort è immerso in un parco di 230 ettari tra agrumeti e uliveti, e vanta oltre 1.8 km di costa privata. Gli aeroporti di Palermo e Trapani si trovano a 80 minuti di distanza.

STORIA: Il Resort prende il nome dall'illustre famiglia Verdura, che un tempo possedeva la terra su cui si trova oggi l'hotel. L'ultimo Duca di Verdura era cugino dello scrittore Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Il suo capolavoro, Il Gattopardo, si trova in ogni stanza dell'hotel.

FONDATORI: Sir. Rocco Forte e Olga Polizzi

AFFILIAZIONI: Healing Hotels of the World
Virtuoso

GENERAL MANAGER: Marco Truffelli

ARCHITETTURA E INTERIOR DESIGN

Architetto: Flavio Albanese

Designer: Olga Polizzi

Architettura: Il Verdura Resort fonde architettura moderna e attenzione all'ambiente con un design allo stesso tempo lussuoso e profondamente radicato nella cultura siciliana

Ispirato dallo spettacolare paesaggio mediterraneo, Albanese ha utilizzato colori locali come l'ocra e il terracotta latino, uniti a una varietà di materiali quali pietra, sabbia e legno. Le linee geometricamente squadrate che caratterizzano la struttura del resort richiamano le tipiche dimore siciliane.

ROCCO FORTE
HOTELS

Interior design:

Olga Polizzi, Director of Design di Rocco Forte Hotels, ha studiato il design degli interni, creando spazi dove forme contemporanee si sposano con una semplicità in linea con la cultura locale.
La natura selvaggia dell'isola si riflette nelle forme forti e squadrate e nei colori caldi scelti. Le ceramiche sono prodotte a mano da ceramisti locali e l'arredamento è stato realizzato su misura da atelier italiani. Un motivo botanico ripreso da antiche maioliche siciliane è utilizzato per accentuare l'arredo avvolgente.
Spazi lussuosi, design intelligente, comfort e privacy caratterizzano le 203 camere del Verdura, tutte con vista sul mare.

Ambiente:

Il resort è stato concepito prestando particolare attenzione all'ambiente. Incorpora caratteristiche 100% ecologiche che includono energia solare e pannelli fotovoltaici per l'elettricità.
È anche presente un sistema di recupero delle acque, molto importante in Sicilia, dato che le precipitazioni si concentrano in un breve periodo dell'anno. Inoltre, il resort osserva una politica di non utilizzo delle auto per preservare la bellezza del paesaggio.

Camere, suite e ville
Totale 203

Deluxe e Superior Deluxe: 40 mq – disegnate in uno stile fresco e contemporaneo dagli accenti siciliani, le camere offrono terrazza privata o balcone fronte mare, ma anche letti con baldacchino king size e bagni spaziosi.

Junior e Classic Suite: 60 mq – opere d'arte scelte con cura e tessuti caldi creano un ambiente rilassato. Le suite sono caratterizzate da ampie zone living e balconi o terrazze private con vista sul mare.
Grand Suite: 72 mq – ognuna gode di un'entrata privata, grande soggiorno indipendente, angolo cottura e spaziosa camera da letto. I bagni in pietra affacciano su un cortile interno privato illuminato da luce naturale. All'esterno, una piccola corte con salottino, doppia terrazza vista mare con sedute, un'amaca e tavolo da pranzo.
Ambassador Suite: 170 mq – situate vicino alla spiaggia, si caratterizzano per l'ampio soggiorno con sala da pranzo, angolo cottura e guardaroba per gli ospiti. La grande camera da letto dispone di salottino e cabina armadio. Lo spazioso bagno si affaccia su un cortile interno con albero di limone e di arancio e ospita due aree relax. L'area esterna è altrettanto spettacolare con area pranzo, zona living, lettini prendisole e un'amaca. Le suite dispongono inoltre di un cortile interno privato e arredato.
Villa Acacia: naturale evoluzione della già iconica Presidential Suite, Villa Acacia gode di un'invidiabile posizione angolare. I 3 generosi affacci esterni regalano una splendida luce naturale e una

sensazione di continuità con la natura circostante. La piscina privata, l'ampio patio e la zona Jacuzzi en plein air invitano a lunghe giornate all'aria aperta.
I 280 m² della proprietà offrono 3 ampie camere da letto che possono accogliere fino a 9 ospiti.

Villa Peonia: a pochi passi dal bagnasciuga, questa soluzione di 260 m² con 3 camere da letto è un secondo angolo di Paradiso per accogliere con agio e privacy un'intera famiglia, per un massimo di 9 componenti.
La corte interna è il gioiello segreto per condividere momenti di relax tutti insieme, lontano da occhi indiscreti. Il panorama visibile dai diversi ambienti spazia dalla città di Agrigento, al blu del mare Mediterraneo, fino ai campi da golf del resort. Anche Villa Peonia ospita una meravigliosa piscina.

Villa Mimosa: rivolta al piccolo borgo di Sciacca, Villa Mimosa è vicinissima al mare ma vanta sempre il regalo di una piscina e di un patio privati. Anche qui ogni spazio - 260 m² totali e 3 camere da letto - è stato studiato per assicurare il giusto comfort per ogni singolo ospite, agevolando al contempo indimenticabili momenti da condividere insieme.

Villa Agave, Viall Tilia e Villa iris: A pochi metri dalla spiaggia, le tre nuove ville inaugurate nel 2018 offrono soluzioni da 156 m² con vista spettacolare sul Mar Mediterraneo. Ogni villa dispone di tre terrazze esterne che offrono accesso diretto alla piscina privata, con lettini prendisole, amaca e angolo dedicato a pranzi o cene all'aperto. All'interno, un grande soggiorno con annesso angolo cottura e tre spaziose camere da letto, costituite da un letto a baldacchino a due piazze, un salottino e una cabina armadio. Infine, il cortile interno, dal quale si accede alle ville, è uno spazio nel quale godere un'assoluta privacy e luce naturale.

CUCINA MEDITERRANEA

Creative Director of Food: Fulvio Pierangelini

Executive Chef: Paolo Platini

Filosofia: In linea con la filosofia Rocco Forte Hotels, la cucina proposta nei ristoranti del Resort è fortemente legata all'autenticità dell'isola. Le ricette esaltano i sapori della dieta mediterranea utilizzando ingredienti semplici e tipici della Sicilia come pesce fresco, olio extra-vergine d'oliva prodotto dalla Verdura Società Agricola, ortaggi, arance, limoni, erbe aromatiche e mandorle provenienti dall'orto biologico del resort. Da giugno 2017 i menu alla carta dei ristoranti includono una selezione di piatti di alta

cucina vegetariana creati in esclusiva per il resort dallo Chef stellato Pietro Leemann

Ristoranti

Buongiorno: il ristorante offre una ricca colazione a buffet dove gli ospiti possono gustare una fresca spremuta prodotta con le arance biologiche dell'orto del resort. Le uova vengono cotte al momento in postazioni di live cooking.
Zagara: cucina mediterranea in un ambiente elegante a lume di candela. Il menu realizzato dal celebrity Chef Fulvio Pierangelini e da Paolo Platini mette in mostra i migliori prodotti locali accompagnati da una fine selezione di vini siciliani. (Aperto solo per cena)
Amare: situato su di un'ampia terrazza con affaccio sul mare è dotato di una postazione di live cooking. Amare propone ricette semplici a base di prodotti freschi di giornata: pesce e frutti di mare cucinati al momento, il "crudo" preparato come si usa nei villaggi dei pescatori e barbecue di carne. (Aperto a pranzo e cena)
Liolà: tipica trattoria siciliana con annessa pizzeria dallo stile semplice e rustico vanta una spettacolare vista sul mare dall'alto di una scogliera. Il menu è semplice ma seducente: caponata siciliana, arancini e panelle, pasta fatta in casa e le tipiche granite. (Aperto a pranzo e cena)

Cene private: il Resort offre la possibilità di organizzare cene a lume di candela sulla spiaggia o sotto un cielo stellato tra gli ulivi.

Bar

Granita Bar: fonde colori vivaci e un'ampia terrazza con vista sul mare. È il luogo ideale dove sorseggiare un cocktail accompagnato da piccoli assaggi di piatti della tradizione mediterranea.
Torre Bar: la location perfetta per un pranzo leggero durante una partita di golf o per un drink rinfrescante dopo un pomeriggio trascorso sui fairway.

Pool Bar: situato a bordo dell'infinity pool offre una selezione di bevande e piatti classici per pranzo.

Oasi Bar: ideale per un drink rinfrescante sulla spiaggia privata del Resort.

Spa Bar: affacciato sul cortile della Verdura Spa, permette agli ospiti di combinare trattamenti e programmi benessere con una dieta salutare. Da giugno 2017 lo Spa Bar propone un menu vegano di crudité studiato in esclusiva per il resort dallo Chef stellato Pietro Leemann

ROCCO FORTE
HOTELS

SPAZI E ATTIVITÀ DEDICATI ALLE FAMIGLIE

Families R Forte

Il programma per famiglie di Rocco Forte Hotels garantisce agli ospiti più piccoli un trattamento pari a quello dei propri genitori. Verdura accoglie i bambini di tutte le età e ha programmi disegnati su misura per neonati (0-3 anni), bimbi (4-12 anni) e teenager (13-16 anni). All'arrivo, i piccoli possono fare un check in dedicato e ricevono il passaporto Families R Forte, un regalo di benvenuto, ciabattine e biancheria da bagno su misura e un peluche in camera.

Sia i bambini sia i teenager possono inoltre usufruire di trattamenti e massaggi dedicati alla Verdura Spa.

Verdùland

Il Kids'Club del Resort vanta un ampio spazio giochi interno ed esterno e una piscina dedicata. Il personale qualificato si prende cura dei giovani ospiti (1-12 anni) organizzando giochi e attività ricreative come lezioni di cucina, di pittura, laboratori creativi, introduzione al tennis e al Golf e molto altro.

I bambini hanno anche la possibilità di pranzare tutti insieme al ristorante Buongiorno con uno speciale menù dedicato.

Youclub

Il Teen's Club (dai 13 ai 18 anni) propone ai ragazzi un programma ricco di attività ogni giorno della settimana, come capoeira sulla spiaggia, tornei sportivi e beach party.

Juventus Summer Training

Gli ospiti dai 5 ai 16 anni possono vivere un'autentica esperienza sportiva bianco-nera al Verdura. Conosceranno nuovi amici e potranno giocare a calcio gli allenatori professionisti della Juventus.

GOLF CLUB

Course designer: Kyle Phillips

Golf Head Pro: Tom Foster

I percorsi:

Appassionato sportivo e amante del Golf da una vita, Sir Rocco Forte ha sempre desiderato creare un'esperienza di golf a cinque stelle e, con l'aiuto dell'architetto californiano Kyle Phillips, al Verdura Resort il suo sogno è diventato realtà.

Il Verdura, che ha ospitato due eventi dell'European Tour (il Sicilian Open 2012 e il Rocco Forte Open – Verdura 2017), offre un'esperienza di golf ai massimi livelli, garantendo un servizio personale e un'attenzione al dettaglio tipiche dei più esclusivi Golf Club. I percorsi si distinguono per l'impeccabile manutenzione e la ricercata qualità del manto erboso.

Due campi da golf da campionato 18 buche e uno da 9 par-3 di 913 metri sono incastonati in uno scenario naturale che spazia dalle colline al litorale mediterraneo. A completare l'offerta un campo pratica con doppio battitore largo 65 metri e una club house con pro-shop, spogliatoi, ristorante e bar. Per i neofiti la Golf Academy del Resort offre lezioni sull'eccellente campo pratica con un team di professionisti PGA.

Impegno ambientale:

Nel 2014 Verdura è stato insignito del premio "Impegnati nel Verde", un riconoscimento europeo in campo ambientale promosso dalla Federazione Italiana Golf e sostenuto dal Ministero dell'Ambiente in Italia. Il progetto fornisce le linee guida per un'attenta e corretta policy ambientale sui campi da Golf e si prefigge l'obiettivo di sensibilizzare sia i club sia i golfisti in materia di sostenibilità ambientale.
Verdura Resort, premiato nella categoria "biodiversità", ha implementato la ri-naturalizzazione del territorio tramite l'impianto di oltre 70.000 specie di piante e arbusti nativi siciliane nel resort.
Nello specifico, in collaborazione col dipartimento di botanica dell'Università di Palermo, il Verdura ha avviato la creazione di aree umide, che sono punto di passaggio per uccelli migratori e di nidificazione per uccelli acquatici.

VERDURA SPA

Spa Manager Dott.ssa Lolli
Fitness Manager Marcello Mulato

Filosofia:

Situata tra uliveti, aranceti e limoneti, la Verdura Spa è uno dei centri benessere di lusso più all'avanguardia d'Europa e si contraddistingue per un distintivo accento siciliano.
La Spa di 4.000 mq sorge all'interno di un ampio cortile ed offre 11 stanze trattamenti e suite per i rituali di coppia, piscina interna di 20 metri, doppia sauna, sauna finlandese e a infrarossi,un'attrezzata palestra di 170 mq, un fitness studio, una spaziosa area relax, un parrucchiere ed un salone di bellezza. Sono inoltre presenti 4 piscine talassoterapiche esterne programmate a diverse temperature, ognuna delle quali è dotata di differenti densità saline, minerali e organiche.
Verdura Spa propone un approccio olistico alla salute, all'allenamento fisico e al benessere. In linea con la filosofia del resort, anche i trattamenti traggono ispirazione dall'isola, sfruttando le benefiche proprietà del sale, del fango e dell'acqua di mare e utilizzando prodotti naturali siciliani come l'olio d'oliva puro, la lavanda, il rosmarino e gli agrumi.

Sport e fitness:

L'aera fitness vanta una palestra di 170 mq equipaggiata con strumenti d'avanguardia firmati Technogym. È disponibile anche un fitness studio per lezioni giornaliere e una piscina interna di 20 metri ideale per nuotare e corsi in acqua. Il Fitness Manager è a disposizione degli ospiti per aiutarli a raggiungere i propri obiettivi e sviluppare il massimo potenziale.
Le attività sportive non sono limitate all'interno. Alcuni corsi si svolgono all'esterno come lo yoga mattutino o al tramonto. Jogging, trekking e allenamento in bicicletta si sviluppano anche tra olivi, aranci e limoni nella tenuta del resort.
Verdura vanta anche quasi 2 km di spiaggia privata con un Water Sport Centre che offre equipaggiamento a noleggio per attività di fly boarding, windsurf e molto altro. A disposizione degli ospiti ci

sono anche un campo da calcio (scelto dalla nazionale di calcio tedesca per gli allenamenti della Coppa del Mondo 2010) e una Tennis Academy con 6 campi.

ATTIVITÀ CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE

Esperienze culinarie:

Lezioni di cucina e di pasticceria – la cucina siciliana è un trionfo di sapori e nel tempo si è arricchita grazie a numerose influenze. Una lezione con Fulvio Pierangelini o gli altri Chef del Verdura permette di scoprire i segreti delle più autentiche ricette siciliane. Gli ingredienti freschi vengono raccolti dall'orto e dagli alberi del resort.
Mixology classes – All'interno del coloratissimo Granita Bar, il creativo mixologist del Verdura guida gli ospiti attraverso la creazione del Mojito siciliano e di altri cocktail internazionali.
Wine tasting - Gli esperti sommelier del Resort guidano gli ospiti alla scoperta dell'antica tradizione vinicola siciliana, degustando i migliori prodotti locali.

Escursioni:

La straordinaria personalità della Sicilia è il risultato di migliaia di anni di storia. Il Concierge del Verdura ha creato itinerari su misura per andare alla scoperta dell'isola, della sua tradizione culinaria e vinicola, della sua architettura e dei suoi paesaggi.
Gli ospiti possono intraprendere percorsi degustativi, avventure di sky diving, prenotare un volo privato sopra le alture e la vegetazione siciliana oppure esplorare i siti archeologici nelle vicine città di Sciacca e di Agrigento. Il resort è situato inoltre a poca distanza dal sito UNESCO della Valle dei Templi.

MEETING & EVENTI

Il Resort offre un'ampia sala conferenze (fino a 300 persone), 7 sale meeting e uno scenografico anfiteatro esterno per 500 persone. Il Business Center è aperto 24 ore su 24, Wi-Fi e servizio di segreteria.

RICONOSCIMENTI

2015 – Golf World: "Top 100 Courses in Continental Europe 2015/16"

2015 – Condè Nast Traveller Spa Guide: "Spa per famiglie"

2014 – Sunday Times: "Style Spa Special"

2014 – Tatler Spa Guide: "Programmi detox"

2013 – Condè Nast Traveller Spa Guide: "Programmi anti-age"

ROCCO FORTE
HOTELS

2013 – Psychologies Magazine: "Speciale Salute e Benessere"

2013 – Country & Townhouse Magazine: "Speciale Spa"

2013 – Condé Nast Traveller: "5 migliori Golf Resort d'Europa"

2013 – Tatler Spa Guide: "Migliori destination Spa per famiglie"

2012 – Architectural Digest: "11 spa al mondo che si caratterizzano per l'eleganza del design"

2011 – Tatler Spa Guide: "Best Spa per perdere peso"

2011 – Tatler Travel Guide: "Miglior golf resort europeo per famiglie"

2010 – Condé Nast Traveller : "Hot List"

2010 – Rolex "100 Top Golf Courses" Guide, il resort raggiunge il punteggio più alto tra tutti i club italiani (90 punti su 100)

PREMI

Voyages & Hôtels "Readers Awards"

2015 Golden Award for Golf

Italian Spa Awards – Area Wellness Magazine
2015 "Best Destination SPA"
2010 "Best new Spa"

Italian Touring Club
2015 e 2013 "Camere d'autore"

Futura Prospicere 2014

Italian Golf Federation: Green Award
2014 Categoria "biodiversità"

World Luxury Spa Awards
2013 "Miglior Spa emergente in Italia"

Condè Nast Traveller (UK) "Readers Travel Award"
2013 "Overseas Hotel Spas"

ROCCO FORTE
HOTELS

2012 ""World's Top 30 Spas"

Condè Nast Traveler (US) "Readers Travel Award"
2012 "Best Hotel Spa in Europe"

Stylist Spa Awards
2011 "Best For Fabulous Food"

Virtuoso "Best of the Best Hotel Awards"
2010 "Best Family Program"

Tatler Spa Awards
2010 "Best Family Escape"

Ufficio Stampa PRCO

Marta Brambilla / Stefania Arienti / Beatrice Meda
Tel: 02 433 009
Email: mbrambilla@prco.com / sarienti@prco.com / bmeda@prco.com