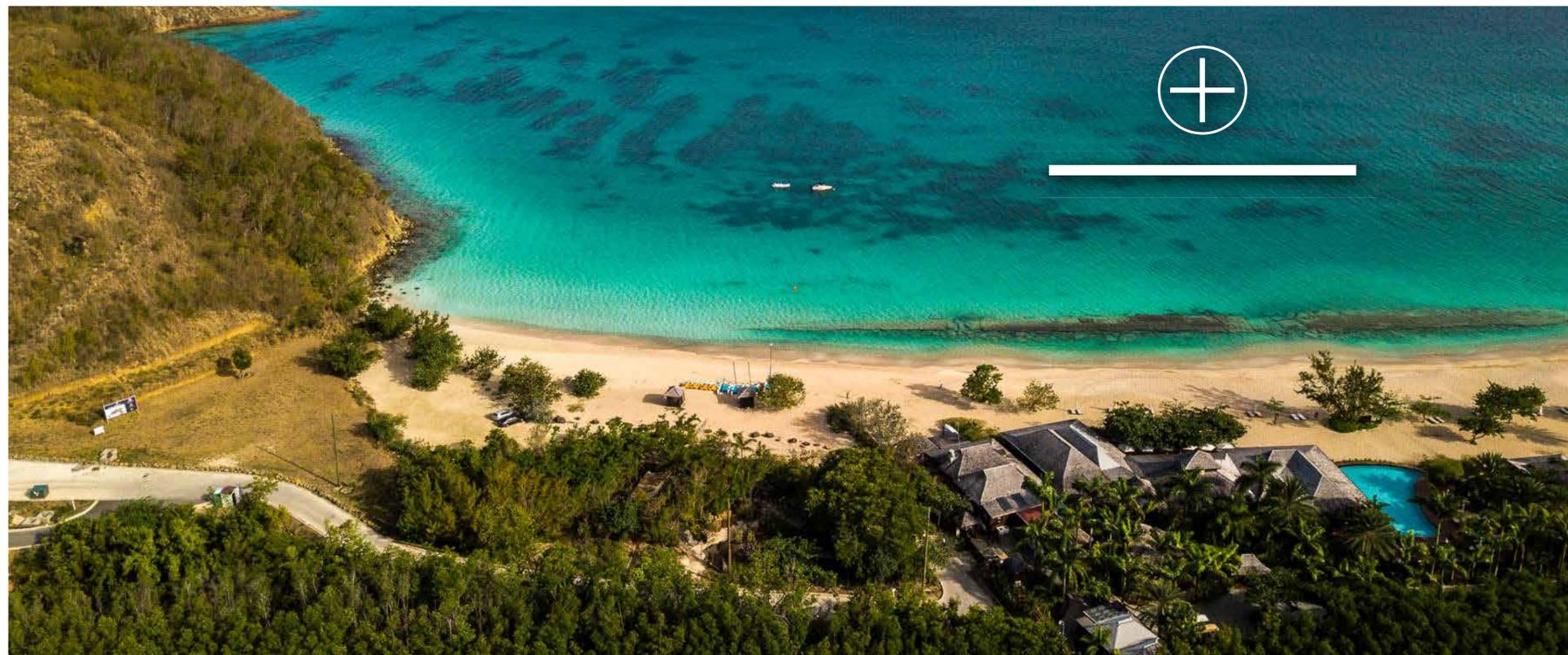


HERMITAGE BAY

*ALL INCLUSIVE
AL TOP*



L'avventura di Hermitage Bay ha inizio nel 2000, a Londra, quando un imprenditore originario dell'isola cerca fondi per costruire un piccolo albergo su una splendida spiaggia vergine di Antigua. Ne parla con l'amico **Andrew Thesen**, un passato nell'industria petrolifera e un presente nella finanza londinese, ma pronto per una nuova svolta. E la svolta arriva, con la missione di diventare proprietario di un hotel di lusso ad Antigua. Scelgono una baia spettacolare, magicamente intatta, con una spiaggia a mezzaluna circondata da colline che digradano verso la costa, dove il mare è sempre tranquillo e



HERMITAGE BAY

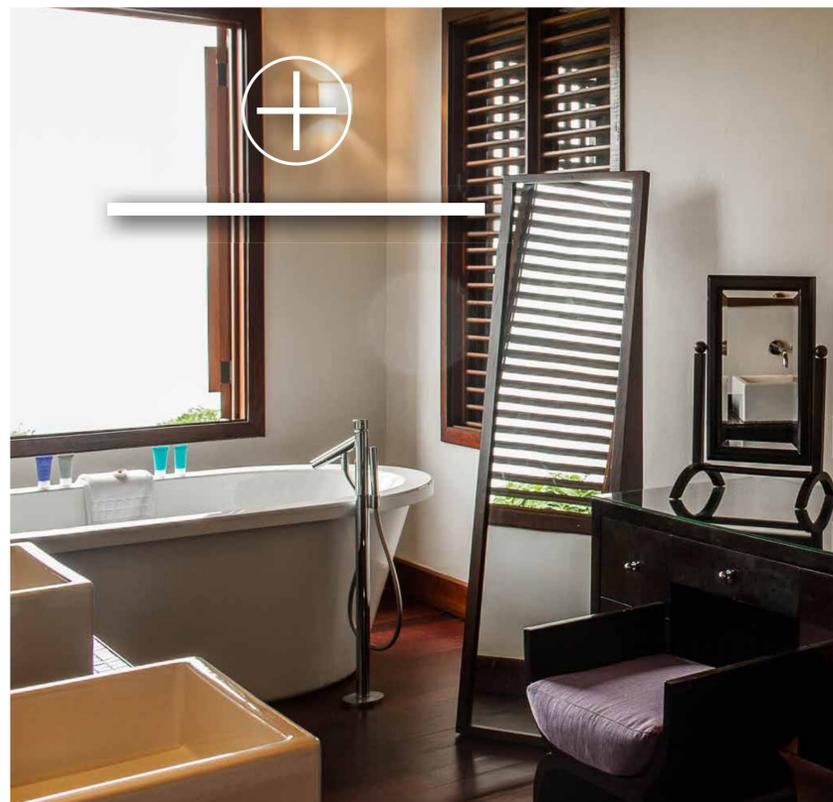


riparato. Il posto giusto per costruire un albergo di piccole dimensioni. Hanno così inizio i lavori per strappare alla vegetazione vergine gli spazi necessari per costruire le 30 ville, in parte sulla spiaggia e in parte sulla collina. Niente grandi architetti e designer per il progetto di Hermitage Bay, qui tutto si basa sull'**architettura spontanea o vernacolare**, cioè ispirata alla tradizione del posto. Certamente tutte le soluzioni e le scelte impiegate contribuiscono a dare un tocco di originalità e ricercatezza ma senza la spasmodica ricerca di stupire che caratterizza molto del design contemporaneo.

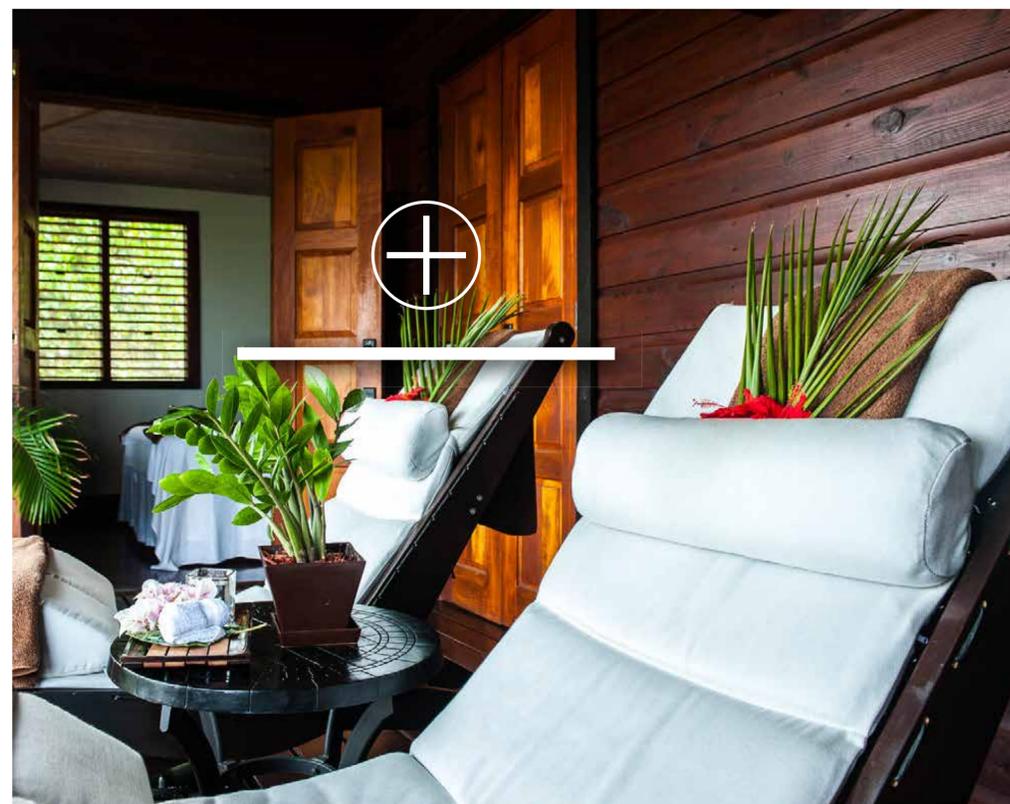
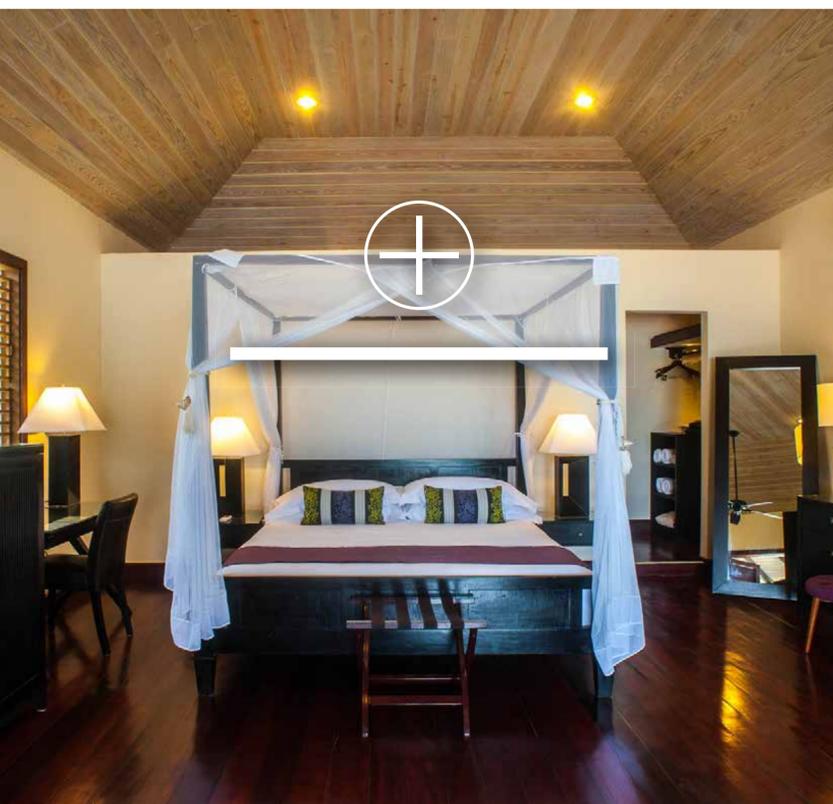




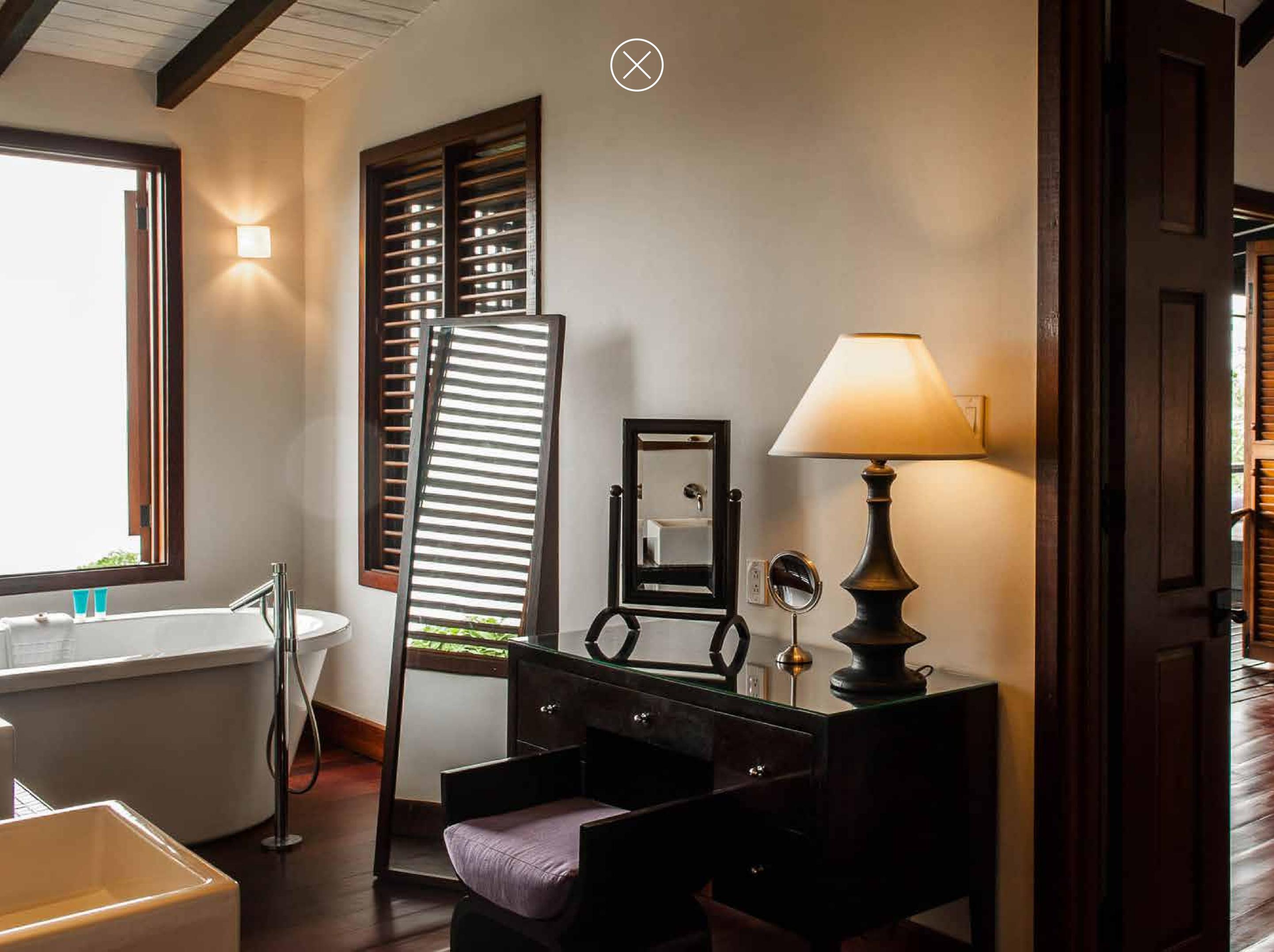
All'Hermitage Bay il decor è una **combinazione di stile coloniale con un tocco di Asia**: pavimenti in legno scuro, docce all'aperto, biancheria in lino candido e persiane in legno che si aprono su un lato della camera. Per le ville sulla collina, con piscina privata e deck in legno, la privacy e la vista sulla baia sono l'elemento principale. Le soluzioni sulla spiaggia godono della brezza del mare e del sottofondo delle onde sulla spiaggia. Il servizio è **all inclusive**, cosa inusuale per un albergo del livello di Hermitage Bay. Di solito gli all inclusive hanno la reputazione che si meritano: cibo più abbondante che buono e chiosse combriccole di amici in coda al bar, in spiaggia e al ristorante, tutti rigorosamente dotati di



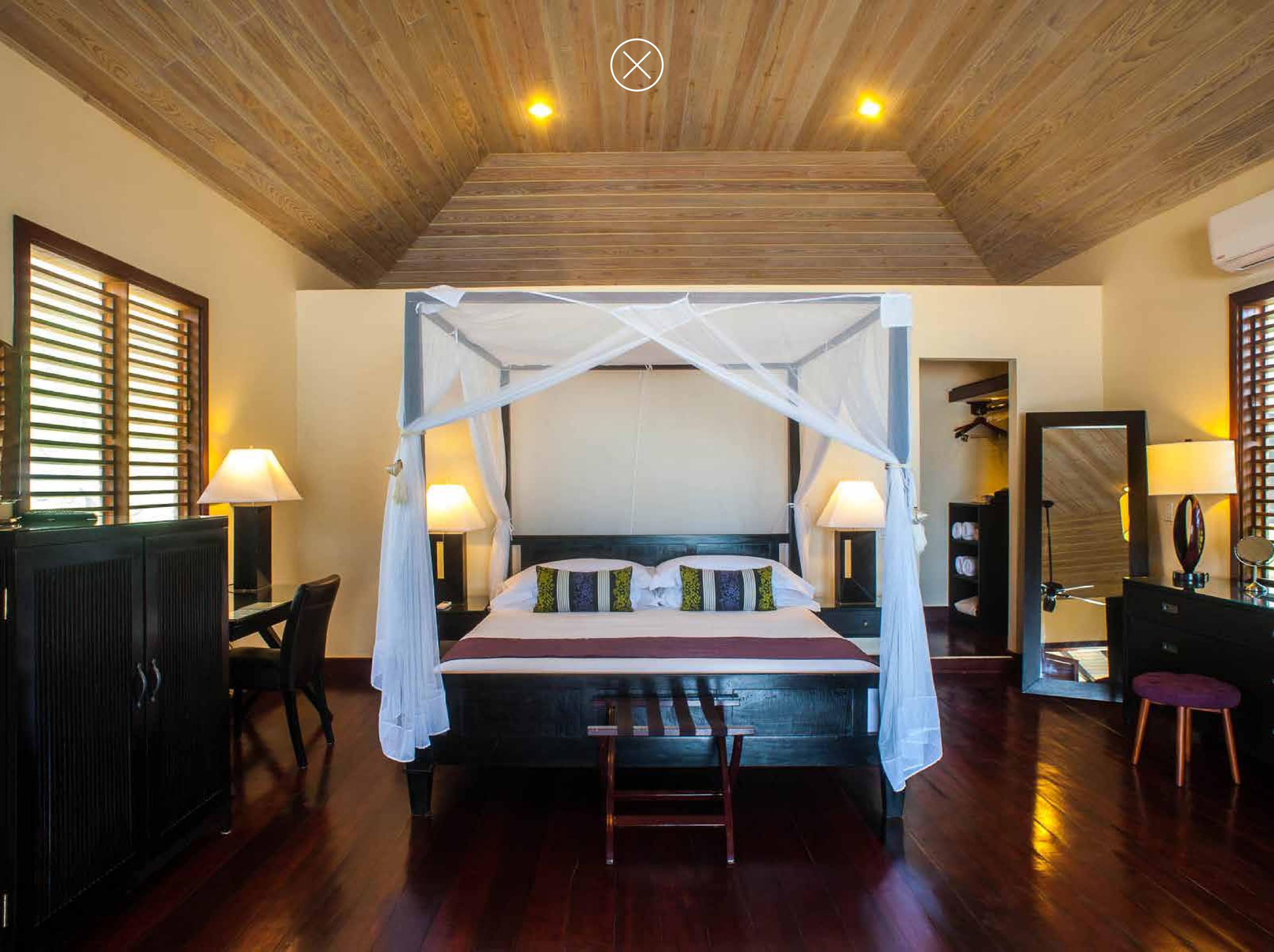
HERMITAGE BAY

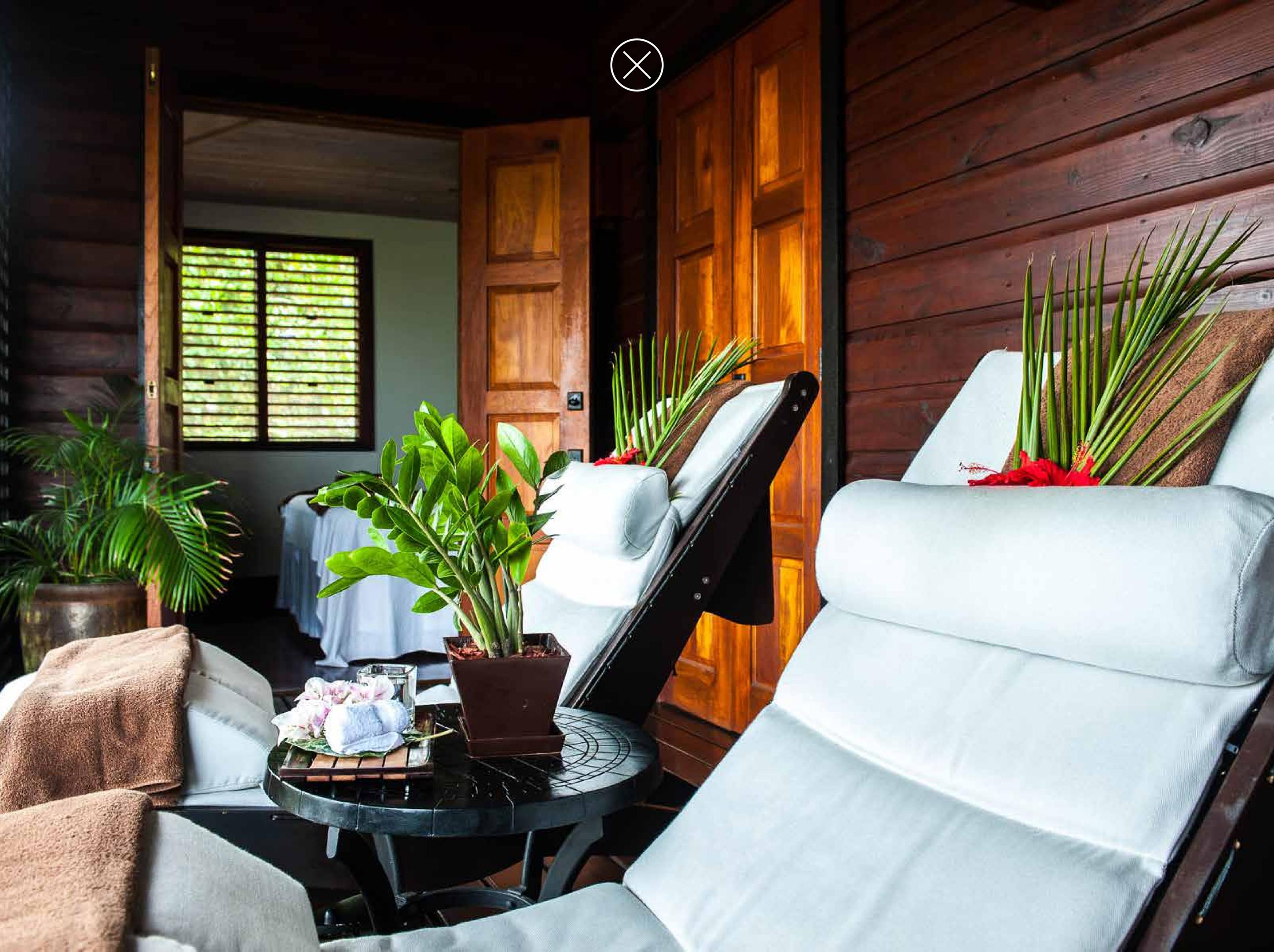


braccialetto d'ordinanza. Una scommessa per una struttura sofisticata e con un prezzo giornaliero che supera il numero a quattro cifre, non per tutte le tasche quindi. Ma alzarsi da colazione, pranzo o cena senza firmare alcun conto e senza doversi preoccupare di quanti bicchieri o bottiglie si ordinano non ha prezzo, per chi può permetterselo ovviamente. Il ristorante è alla carta ed è di livello internazionale, chef e camerieri potrebbero essere quelli di qualsiasi locale di una grande capitale, i piatti sono costruiti con incredibile cura e gli ingredienti sono a chilometro zero, frutta e verdura anche meno, dato che arrivano dall'orto biologico

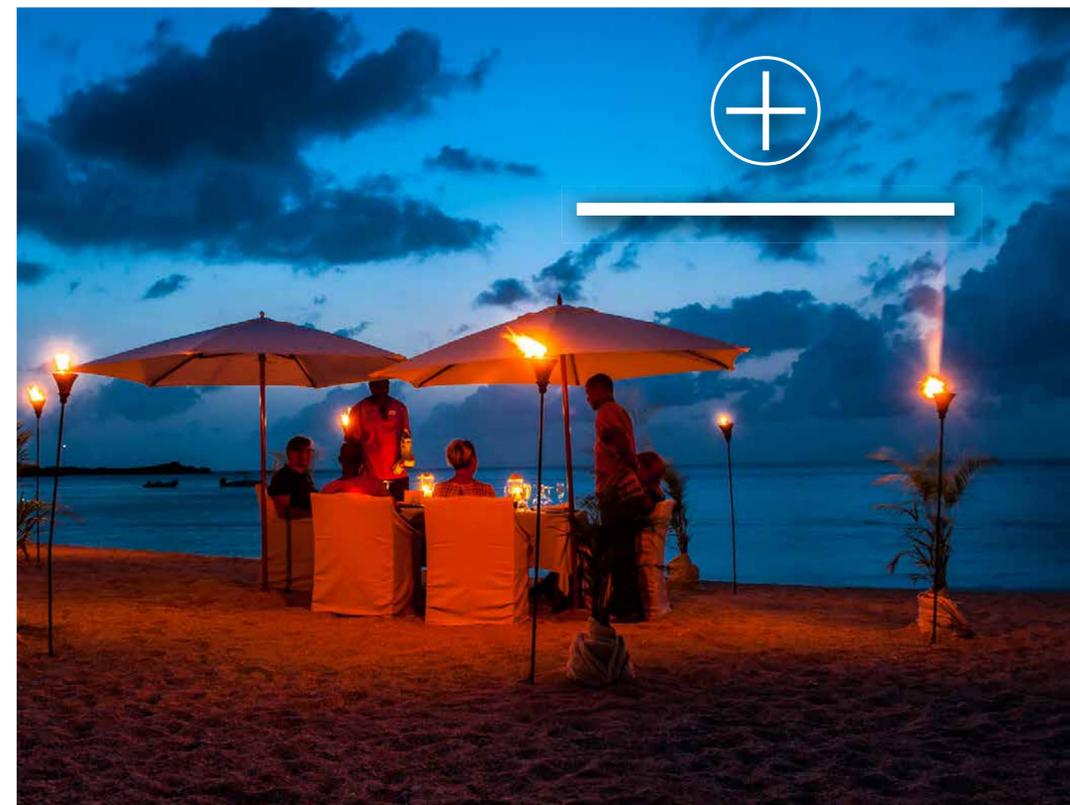
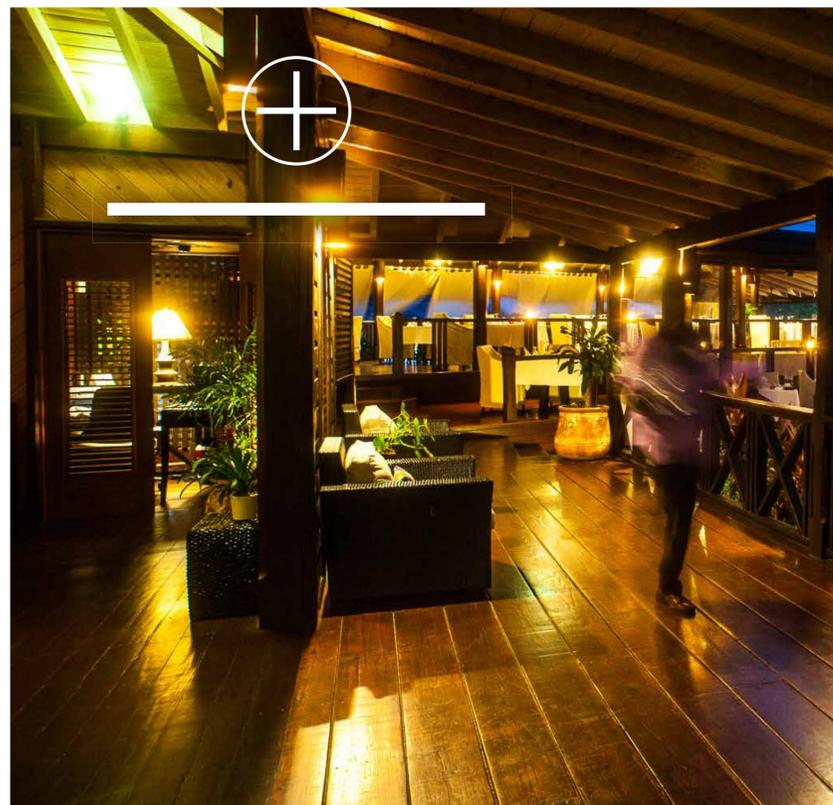




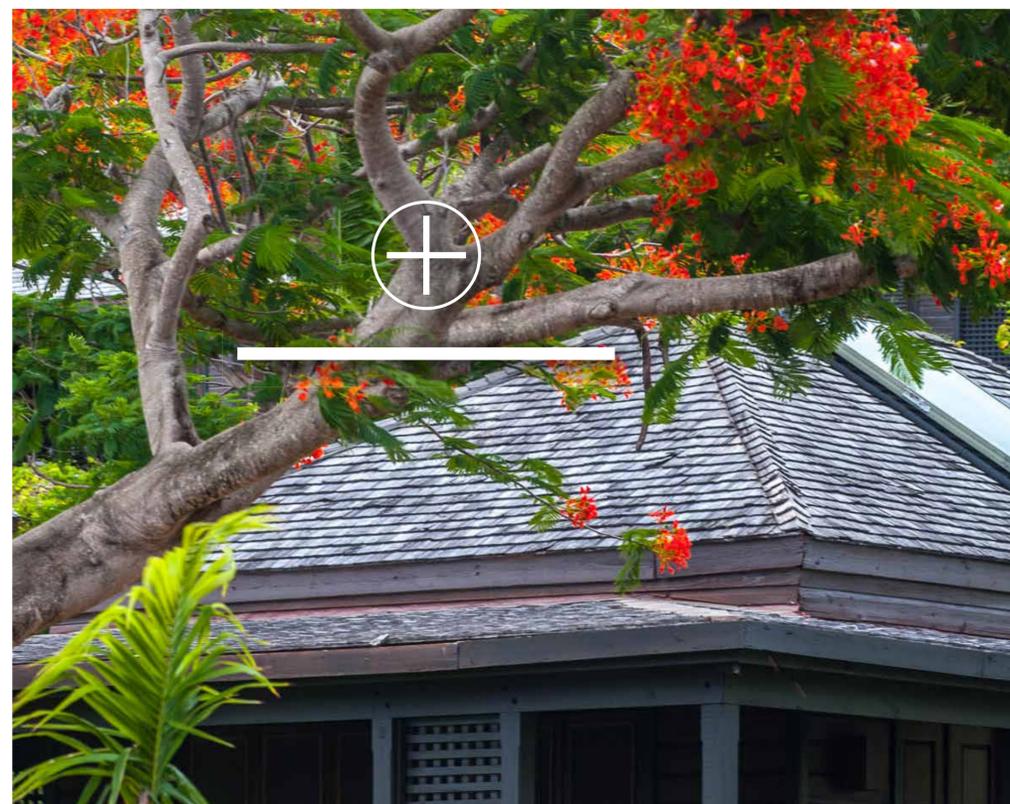
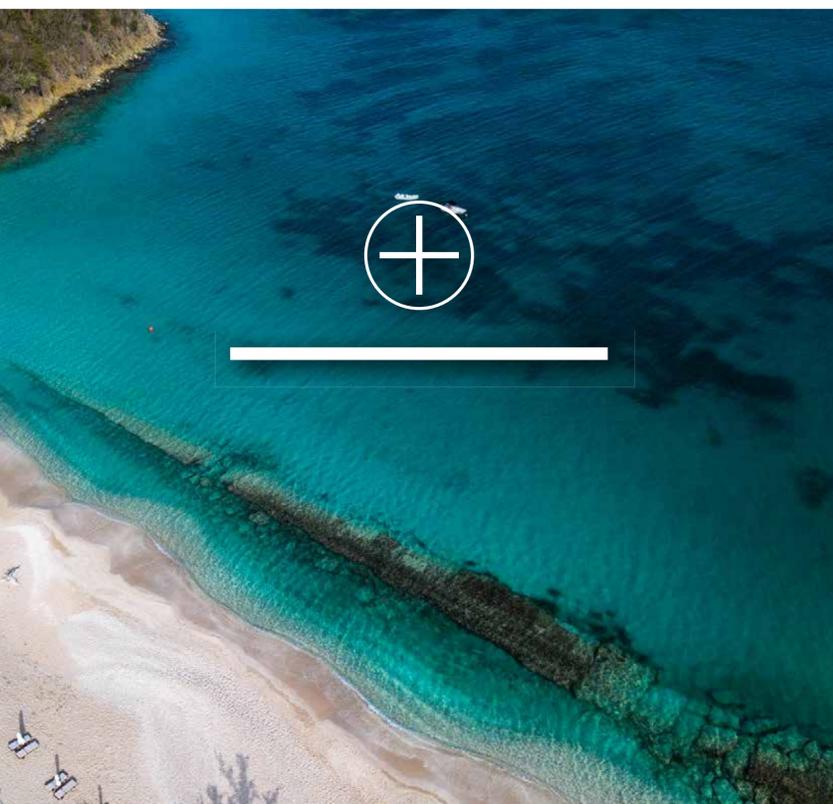




dell'albergo. Aspettatevi di trovare molti inglesi, un po' di americani, novelli sposi e qualche elegante coppia di signori, con drink in mano, con quel tocco British che solo le persone di una certa età riescono a esaltare. Ma la presenza degli altri non si avverte mai realmente, a parte verso ora di pranzo o cena, quando il profumo dei deliziosi piatti riesce a stanare dalle camere anche le più passionante coppie di sposi novelli. Durante il giorno la vita scorre tra piscina, bar e spiaggia e anche qui il servizio è degno di nota: accanto a ogni coppia di lettini c'è una bandierina, basta alzarla e un premuroso membro dello staff (straordinario in tutte le sue componenti) si precipiterà a prendere l'ordinazione. Palestra e SPA completano



HERMITAGE BAY



l'offerta. L'hotel organizza anche escursioni e attività, cooking class, giri in barca e tour dell'isola. Decisamente insolita la **battuta di pesca alle vongole**, che si svolge nella laguna alle spalle della proprietà, adiacente all'oceano e orlata da mangrovie. In compagnia di un esperto pescatore ci si immerge fino alle ginocchia e si cercano le conchiglie vagliando il fondale con i piedi, se il bottino è consistente finiranno nel piatto cucinate dallo staff dell'albergo. Non sono certo come quelle cui siamo abituati, ma le avrete pescate voi, volete mettere?

Per informazioni www.hermitagebay.com





