

## Ecco 11 esperienze di lusso per vivere le Isole Eolie

2026-06-08 10:21:44 di Camilla Rocca

URL:<https://forbes.it/2026/06/08/ecco-11-esperienze-di-lusso-per-vivere-le-isole-eolie/>

**"Isole nate dal fuoco ma capaci di restituire quiete"**. In questo antico detto locale si racchiude l'essenza più profonda delle Eolie. Terre vulcaniche dove il mare è insieme croce e delizia, forza primordiale e leggenda millenaria: una barriera che a volte isola gli abitanti e a volte regala pesce in abbondanza. È una storia antica, raccontata attraverso il mito di Colapesce dalle danze dei "Cantori Popolari delle Isole Eolie", gruppo folkloristico che dal 1976 custodisce la memoria dell'arcipelago.

Qui il vento sussurra **storie di pescatori, approdi e naviganti**. Il celebre "giro delle sette sorelle" – per citare la celebre canzone di Benito Merlino – diventa la metafora affettuosa di sette identità diverse, ma indissolubilmente unite dal fuoco e dall'acqua. E a sorpresa, isole come Salina e Lipari si rivelano così verdi e selvagge da evocare a tratti le highlands scozzesi: distese di vegetazione vibrante, profili montuosi e silenzi solenni che scardinano il classico immaginario arso dell'estate siciliana.

Le Eolie sono Sicilia, certo, ma vivono di una propria, fiera indipendenza; un microcosmo unico per storia, carattere e vocazione. Da questa consapevolezza nasce, per la prima volta, **Brand Eolie**, il nuovo consorzio che punta a promuovere un turismo ampio e sostenibile, capace di valorizzare l'arcipelago ben oltre la stagione balneare. Perché queste isole, da sempre paradiso dei velisti e meta del turismo agostano, custodiscono la loro bellezza più autentica nei mesi più lenti: tra trekking vulcanici, percorsi gastronomici, terme naturali e un ritmo sospeso che invita a scoprirle tutto l'anno.

"Negli ultimi anni il turismo nelle Isole Eolie, e in particolare nel Comune di Lipari, ha mostrato una crescita significativa e costante delle presenze, con numeri che nel 2024 superano ampiamente quelli registrati nel periodo pre-pandemia. Secondo i dati ufficiali, si passa infatti dalle 420.927 presenze del 2019 alle 732.554 del 2024" racconta Valentina Marino di Le Isole d'Italia Tour Operator. "La crescita riguarda sia il turismo italiano sia quello straniero e si accompagna a un altro dato significativo: l'aumento della permanenza media, passata dai 3 giorni del 2019 ai 5 giorni del 2024. Un segnale che sembra indicare un turismo più lento, più esperienziale e meno legato al soggiorno breve. Restano molto importanti anche i mercati internazionali storici delle Eolie, in particolare Germania e Francia, anche se negli ultimi anni si nota una progressiva diversificazione della domanda estera, come quello statunitense".

### Ecco le esperienze più lussuose e genuine per vivere le isole selvagge ma con tutti i confort

[gallery

ids="275348,275349,275350,275351,275352,275353,275354,275355,275356,275357,275358,275359,275360,275361

#### 1) Il picnic tra grani antichi e capperi nel lato più selvaggio di Lipari

Tra le esperienze più autentiche che oggi raccontano una nuova anima delle Isole Eolie c'è quella dell'**Azienda Agricola Mandarano**, a Lipari, dove la cultura eroica del grano torna a vivere grazie alla tenacia di una famiglia che ha salvato un patrimonio agricolo quasi scomparso. Tutto nasce da venti spighe conservate dal nonno come memoria preziosa di un passato contadino: un gesto che ha permesso di riportare la coltivazione del grano sull'isola, nonostante per anni fosse stata abbandonata, anche per l'assenza di un mulino. Oggi i terreni coltivati raggiungono circa sette ettari, distribuiti tra appezzamenti principali e piccoli

frammenti sparsi nell'isola, in un paesaggio agricolo che profuma di resistenza mediterranea. Qui il tramonto si trasforma in rito conviviale per un'esperienza (tra i 30 e i 40 euro) che mescola musica, convivialità e sapori locali, accompagnata anche da "Margheri", la nuova blanche artigianale delle Eolie che racconta il territorio in chiave brassicola.

## 2) La villa con colonne eoliane da cui vedere l'eruzione di Stromboli

Arroccata su un verde promontorio collinare che domina il centro abitato dell'isola, **Villa Serena** rappresenta una piccola chicca dell'architettura eoliana a Lipari. Un luogo dove il panorama diventa esperienza sensoriale: agrumi, macchia mediterranea, silenzio e mare si intrecciano in una dimensione sospesa. La piscina a sfioro diventa uno dei punti più scenografici della villa: da qui lo sguardo arriva fino a Stromboli, Panarea e ai piccoli isolotti che emergono dal Tirreno, mentre nelle notti più limpide si intravedono persino le fiamme del vulcano in eruzione. Dalle ampie terrazze si domina invece il centro storico di Lipari e la sua antica acropoli, custodendo quella sensazione rara di essere contemporaneamente isolati dal mondo e al centro della storia del Mediterraneo.

## 3) Il ristorante più storico delle Eolie

Tra gli indirizzi simbolo delle isole spicca infine **Ristorante Filippino**, luogo storico dell'ospitalità eoliana. Nato nel 1910 come Belvedere e ribattezzato Filippino negli anni Cinquanta, è considerato il primo ristorante stellato della Sicilia: la stella Michelin arrivò nel 1974, anche se in quegli anni mantenerla era complicato per un locale stagionale con appena trenta coperti. Oggi a guidarlo c'è **Antonio Bernardi**, quarta generazione di una famiglia che continua a fare della cucina eoliana una forma di racconto quotidiano. Qui il menù cambia ogni giorno seguendo il pescato, in un dialogo continuo con il mare che da sempre detta tempi, sapori e destino delle isole. Inserito tra i Ristoranti del Buon Ricordo è una tappa imperdibile per chi alloggia a Lipari.

## 4) Infinity pool da scatto Instagram a Lipari

Il cuore scenografico di **Hotel Villa Enrica- Aeolian Charme Collection**, è la celebre infinity pool panoramica, una delle più fotografate di Lipari, che si affaccia sulla baia e sul castello. L'acqua sembra fondersi con il blu del mare e del cielo, creando quell'estetica sospesa che oggi rappresenta una delle immagini simbolo dell'ospitalità eoliana contemporanea. Accanto alla piscina, il lounge bar diventa un luogo perfetto per vivere aperitivi lenti, granite, piatti freddi della tradizione e tramonti che cambiano colore di minuto in minuto. La struttura sorge in posizione collinare, a poca distanza dal centro storico ma abbastanza appartata da regalare silenzio, privacy e la percezione di vivere l'isola in una dimensione quasi intima. Intorno si aprono agrumeti, mandorli, melograni e ulivi, mentre le camere arredate in stile eoliano dialogano continuamente con l'esterno attraverso terrazze, patii e scorci sul Tirreno.

## 5) Cucina vegetale due stelle Michelin alle Eolie

Il vero motivo per raggiungere Vulcano è anche gastronomico. All'interno del **hotel Therasia** si trova **I Tenerumi**, il ristorante guidato dal giovane chef **Davide Guidara**, una delle voci più innovative dell'alta cucina vegetale europea. La sua filosofia "Cook More Plants" ha trasformato il vegetale in linguaggio di desiderio e lusso contemporaneo: datterini trattati come prugne secche, zucchine maturate in cera d'api, erbe delle Eolie, fermentazioni e piatti costruiti attorno all'esplosione totale di un singolo ingrediente. Tutto si svolge in una cucina completamente open, con gli ospiti seduti al banco mentre il sole tramonta sul mare delle Eolie, guardando i faraglioni di Lipari. Un'esperienza immersiva, intima e profondamente contemporanea che rende questo ristorante senza dubbio uno degli indirizzi gastronomici più interessanti del Mediterraneo, dove il pairing viene fatto con mocktail e cocktail dalla grande ricerca.

## 6) Hotel Signum, l'anima autentica di Salina e l'unica donna chef stellata delle Eolie

Nel cuore di Malfa, tra giardini mediterranei e terrazze affacciate sul mare, l'**Hotel Signum** è uno dei simboli più autentici di Salina. Nato dal recupero di antiche case eoliane e guidato dalla famiglia Caruso, unisce il fascino discreto dell'ospitalità isolana a una profonda identità territoriale. Protagonista di questa storia è Martina Caruso, chef del ristorante Signum, una stella Michelin, cresciuta tra le mura dell'hotel fondato dai genitori Michele Caruso e Clara Rametta. La sua cucina nasce dal legame viscerale con l'isola e si distingue per una continua ricerca che spazia dalle frollature e maturazioni del pesce alla produzione di salumi di mare, con l'obiettivo di esplorare nuove espressioni del Mediterraneo. Tra i piatti che meglio raccontano questa visione c'è la triglia, reinterpretata ogni anno in una versione diversa, e la celebre "bagnacauda con ricci di mare", un omaggio alla tradizione piemontese trasformato in un racconto eoliano attraverso acciughe, aglio e ricci crudi. Una cucina che unisce memoria, tecnica e innovazione, contribuendo a rendere il Signum una delle destinazioni gastronomiche più interessanti delle Eolie.

## 7) Il ristorante che fece impazzire la Regina Elisabetta

Nella contrada più remota e autentica di Vulcano, affacciato sul piccolo borgo di Gelso e lontano dai percorsi più battuti, **Da Gaetano e Nunzia** è molto più di un ristorante: è un pezzo di storia dell'isola. Oggi è Franco, insieme alla sua famiglia, a custodire questa eredità fatta di memoria, resilienza e accoglienza. Un presidio eroico, l'unico ristorante della zona aperto tutto l'anno, anche quando il vento, il mare e l'inverno sembrano isolare Gelso dal resto del mondo. La storia inizia nel 1959, quando Gaetano e Nunzia aprono quello che viene ricordato come il primo ristorante di Vulcano, all'interno di una casa padronale. La leggenda familiare racconta che tutto ebbe origine quasi per caso, quando un importante yacht, sul quale viaggiava anche la regina Elisabetta, gettò l'ancora davanti alla costa e qualcuno domandò dove fosse possibile mangiare. Fu allora che Marianna, madre di Nunzia, si fece avanti offrendo i prodotti del proprio orto, i polli e i conigli allevati in casa, dando inizio a una tradizione che continua ancora oggi. La cucina resta profondamente legata a quella storia contadina e isolana. Tra i piatti simbolo spiccano la pasta alla Norma preparata con pomodoro, melanzane e ricotta di capra cotta al forno, secondo la tradizione eoliana (e quella che amò Elisabetta d'Inghilterra), e il pesce, sempre appena pescato. Se si arriva in barca, Franco stesso va a prendere gli ospiti, facendo un "servizio navetta" unico nel suo genere. Nel 1978 un terremoto costrinse la famiglia a trasferire l'attività nella sede attuale. Poi, nel 2022, un incendio ha colpito duramente il ristorante, portando via fotografie, documenti e ricordi di una vita. Ma non la memoria. Quella continua a vivere nei racconti della famiglia, nei piatti che arrivano in tavola e nell'ostinazione gentile con cui questo luogo continua, anno dopo anno, a tenere accesa una luce all'estremità più selvaggia di Vulcano.

## 8) Il resort con la vista più bella sulle 7 isole

Affacciato su una delle vedute più spettacolari dell'arcipelago, il **Therasia Resort Sea & Spa** regala un incontro privilegiato con la bellezza più selvaggia delle Eolie. La sua piscina a sfioro sembra fondersi con il mare e con i celebri Faraglioni di Lipari, visibili all'orizzonte come sentinelle di pietra sospese tra cielo e acqua. La tradizione popolare li chiama i Faraglioni di Pietra Lunga e Pietra Menalda, ma la vicina località di Quattrocchi deve il suo nome a una leggenda secondo cui servirebbero "quattro occhi" per cogliere fino in fondo la meraviglia del panorama: due non bastano, meglio ancora se a condividere la vista sono due persone. In questo scenario sospeso, il benessere trova la sua massima espressione nella spa del resort, un rifugio dedicato al relax che trae ispirazione dagli elementi naturali dell'isola. Tra i trattamenti più caratteristici spicca il tradizionale massaggio eoliano alla testa, un rituale delicato che combina movimenti lenti e manualità avvolgenti per sciogliere tensioni e restituire una profonda sensazione di equilibrio. Un'esperienza che racchiude l'essenza stessa delle Eolie: il ritmo lento del mare, il respiro del vento e il potere rigenerante della natura.

## 9) Capofaro, il faro tra i vigneti da cui ammirare il mare di Salina

Tra i luoghi più iconici delle Eolie, **Capofaro Resort Relais & Chateaux** incarna quell'idea di lusso discreto che a Salina trova la sua espressione più autentica. La tenuta si estende tra filari di Malvasia che arrivano fino al mare, circondando le piccole architetture bianche in stile eoliano e l'antico faro ottocentesco che domina il

promontorio. Qui ogni spazio sembra progettato per dialogare con il paesaggio: le terrazze affacciate su Stromboli e Panarea, il silenzio dei vigneti attraversati dalla brezza marina, la luce che al tramonto trasforma la costa in una distesa dorata. Recentemente Capofaro ha cambiato proprietà, dalla famiglia nobile Tasca d'Almerita, a una figura poco conosciuta al grande pubblico, ma centrale nell'imprenditoria siciliana contemporanea: Giovanni Licitra, Cavaliere del Lavoro e fondatore di LBG Sicilia Ingredients, azienda nata nel ragusano e diventata uno dei principali protagonisti mondiali nella produzione di farina di semi di carrubo. Oggi il gruppo rappresenta uno dei maggiori operatori internazionali del settore, esportando ingredienti alimentari in oltre novanta Paesi e contribuendo a rendere la carruba uno dei prodotti simbolo dell'innovazione agroindustriale siciliana. Nel 2024 la famiglia Tasca d'Almerita ha scelto di mantenere il controllo dell'anima agricola del progetto. Come ha spiegato Alberto Tasca, restano infatti alla famiglia i 6,5 ettari di vigneti che si affacciano sul mare di Salina e da cui nascono etichette simbolo come Capofaro, Didyme e Vigna di Paola.

## 10) Un giro in auto d'epoca militare tra i vigneti

A bordo di una suggestiva auto d'epoca risalente alla Seconda guerra mondiale, tra strade panoramiche, vigneti affacciati sul mare e profumi di macchia mediterranea, si scopre una delle anime più autentiche di Salina. È questo il modo scelto da Eolia per raccontare l'isola: un viaggio lento, intimo e profondamente legato al territorio, che conduce gli ospiti tra le vigne e le storie che ne custodiscono l'identità. Dietro il progetto ci sono Natascia Santandrea e Luca Caruso, compagni nella vita e nel lavoro, che hanno trasformato il loro incontro in una visione condivisa. Nata nel 2020, Eolia è oggi una piccola realtà vitivinicola che valorizza antichi vigneti distribuiti in diverse contrade dell'isola, praticando una viticoltura eroica che dialoga con il paesaggio vulcanico delle Eolie. Ogni bottiglia racconta Salina attraverso le sue varietà storiche, il vento, il mare e quella bellezza selvaggia che continua a ispirare il loro progetto giorno dopo giorno.

## 11) Un ultimo assaggio prima di ripartire

A pochi passi dal porto di Vulcano, proprio l'ultima sosta ideale prima di lasciare le Eolie e promettersi di tornare, **Don Piricuddu** è uno di quei ristoranti che conservano il sapore più autentico dell'isola. Qui, in un'atmosfera familiare e senza tempo, è ancora la mamma a presidiare la cucina, custodendo ricette e gesti tramandati negli anni. Il protagonista è naturalmente il pesce del giorno, sempre fresco, interpretato con semplicità e rispetto per la materia prima. Da non perdere la pasta con i totani ripieni, piatto simbolo della casa, oppure il crudo di gambero, che racchiude tutta la dolcezza e la sapidità del mare eoliano. Un indirizzo sincero, affacciato sul porto, dove concedersi un ultimo pranzo vista mare prima dell'imbarco, cercando di lasciare l'isola senza troppa nostalgia.