



Villas

## La Giamaica che piace ai reali

Cinquant'anni fa un gruppo d'imprenditori inglesi e americani s'innamorò di una magnifica spiaggia a forma di mezzaluna non lontana da Montego Bay. E costruì alcuni cottage sul mare, che hanno dato origine con successive estensioni a uno dei più lussuosi resort dei Caraibi: 160 ettari di rigogliosa vegetazione tropicale, oltre a 2,5 km di spiaggia privata, 53 piscine, di cui una olimpionica, campo da golf e putting green entrambi a 18 buche, campi da tennis, pallavolo e squash, equitazione, una laguna con delfini, sei diversi ristoranti, bar, negozi, un centro medico, una banca e Fern Tree, una Spa spettacolare di 6.300 mq con piscine, ampie zone riposo, sale per trattamenti tradizionali e giamaicani integrati da tecniche moderne. All'interno del resort è proibita la circolazione delle macchine e ci si sposta su golf cart elettrici o in bicicletta. Le sistemazioni più esclusive sono le Royal Villas dalla bianca architettura coloniale, immerse nel verde ma con i piedi nell'acqua, dotate di 4-7 camere e piscina privata, dove un maggiordomo personale è a disposizione degli ospiti dalla colazione a dopo cena: è qui che hanno alloggiato i tanti ospiti illustri del resort, dalla regina Elisabetta a Paul Newman, da George Bush a Roger Moore. Voli diretti Livingston da Malpensa per Montego Bay.

L.F.



Half Moon

Rose Hall; tel. 001 800 6260592, [www.halfmoon.com](http://www.halfmoon.com)

Restyling

## Colazione d'autore e Moca libre

Mango, lime e peperoncino. Oppure pesca bianca, ribes e zenzero. O ancora: ciliegia, limone e pepe nero. Iniziano così le giornate a Le Meridien di Barcellona: con infuocati shot a base di frutta fresca e spezie che accendono la gola e riattivano di colpo tutte le funzioni cerebrali. Eye opener, li chiama Jean-Georges Vongerichten, il super chef (22 stelle

Michelin sparse tra i suoi vari ristoranti nel mondo), che li ha pensati per accompagnare le sue colazioni d'autore. La collaborazione con la star dei fornelli francese è solo una delle molte novità che lo storico hotel sulla Rambla ha introdotto con il recente restyling da 30 milioni di euro. Dietro l'imponente facciata neoclassica, tutte le 233 tra stanze e suite sono state rinnovate puntando sul design contemporaneo. E le chiavi delle camere, disegnate da importanti artisti internazionali, servono anche per accedere, gratuitamente e senza fare la fila, al Moca, il Museo d'arte contemporanea di Barcellona che si trova a qualche centinaio di metri dall'albergo.

Le Meridien Barcelona

La Rambla 111, Barcelona  
tel. 0034 93 3186200,  
[lemeridien.com/barcelona](http://lemeridien.com/barcelona)



Ristoranti



### Che icona d'aragosta

Rilassato e intimo, ma anche trendy come è ogni ristorante di un W Hotel, condivide la lobby con il Wet Bar di Rande Gerber, impresario e marito di Cindy Crawford. Icon, a Midtown, ha da poco dato il benvenuto al giovane chef Michael Wurster (esperienze al fianco di Alain Ducasse, Sottha Kuhn e Thomas Keller) e alla sua cucina creativa con qualche eco orientale e francese. Tra i piatti, da gustare anche nel patio, aragosta con erba cipollina e funghi miitake, pollo caramellato con riso Basmati verde.

M.R.

Icon New York

130 East 39th, New York  
tel. 001 212 5928855  
[www.whothels.com/iconrestaurant](http://www.whothels.com/iconrestaurant)