MANERA

INTERIORISMO

Estuvo décadas abandonada: hoy es un hotel boutique que recupera la esencia de la Sicilia más rural

Viajamos al sureste de Sicilia para conocer *Dimora delle Balze*, una antigua *masseria* del siglo XIX recuperada con mimo y convertida en un hotel boutique rural en medio de olivares y campos de cultivo.

Por MARIANA GÁLVEZ
Fotografía: Agi Sibiga

18/11/2026



Uno de los salones exteriores del hotel boutique rural Dimora delle Balze, en Sicilia.

En el sureste de Sicilia hay una magia especial, un aura que no se encuentra en ningún otro lugar de la isla: los paisajes interminables de olivos y esos pueblos que todavía conservan una vida muy suya, más tranquila, lejos del bullicio del oeste. Por aquí se encuentran dos de sus enclaves más encantadores, la barroca Noto y la pintoresca Palazzolo Acreide, muy cerca de Siracusa. Entre estos dos destinos se ubica *Dimora delle Balze*, una antigua *masseria* que data de 1886 y que hoy disfruta de una segunda vida. Hasta allí viajamos para descubrir una casa que guarda buena parte de la esencia de esta Sicilia más pausada.

Pero su historia tiene mucho de suerte, de un encuentro afortunado. Elena Lops buscaba una casa en Sicilia, la tierra de su marido, donde poder reunir a la familia después de haber vivido en distintos lugares de Italia. Y al explorar esta zona encontró una finca que llevaba décadas en abandono. «Cuando vimos el edificio, supimos que tenía que ser nuestro», recuerda la propietaria.

Así comenzó una aventura que acabaría llegando mucho más lejos de aquella primera idea de solo tener una casa en el campo. Los muros de piedra desgastados, los patios que se comunican entre sí, la torre de vigilancia en la entrada, los techos abovedados y los inmensos jardines conservaban esa belleza imperfecta, eso que no se puede diseñar por más que se intente. «Cuando adquirimos la propiedad, la intención nunca fue empezar de nuevo, sino recuperar lo que ya estaba allí», detalla Elena. Y después de recorrerla, entendemos bien por qué decidieron quedarse con ella.



La entrada a la finca Dimora delle Balze.



Los muros de piedra originales conservan las huellas del tiempo y la memoria de la antigua *masseria*.



El camino de acceso atraviesa los jardines y conduce hasta la entrada de la antigua *masseria*, rodeada de vegetación y muros de piedra.

Para conseguir darle una segunda vida hicieron falta casi 10 años de trabajo, permisos y mucha paciencia. En la restauración participaron los diseñadores Draga Obradovic y Stefano Guidotti, y diferentes profesionales de la Accademia di Belle Arti de Catania, que acompañaron a Elena en la recuperación de la finca y en la nueva distribución de sus espacios. Los antiguos establos y abrevaderos se transformaron en habitaciones y zonas comunes; y durante las obras también aparecieron frescos que permanecían ocultos en los techos.

Lo que no pudo salvarse se reprodujo con ayuda de artesanos. Hay preciosos pavimentos de baldosas marroquíes hechas a mano, piezas antiguas encontradas en los mercadillos y anticuarios, y chimeneas nuevas inspiradas en la única que se conservaba en la antigua cocina. Aquí, cada estancia tiene su propia identidad: desde el comedor verde, donde se sirve el desayuno, hasta la biblioteca azul y la sala de juegos rosa. Las 11 habitaciones son otro de los grandes atractivos de la casa. No hay dos iguales: cada una

lleva el nombre de un artista, escritor, pintor o cineasta siciliano, desde figuras del Renacimiento hasta creadores contemporáneos, como un homenaje a la isla.



Las terrazas se abren al paisaje y son el lugar perfecto para disfrutar de la tranquilidad del campo siciliano.



Los antiguos establos y dependencias agrícolas se transformaron en las once habitaciones que hoy dan una segunda vida al hotel.



Las terrazas prolongan la vida de la casa hacia el exterior.

Este año, *Dimora delle Balze* celebra diez años desde su apertura y lo hace con una *Llave Michelin,* un reconocimiento a la singularidad de su propuesta tan única en la isla. Y es que lo que empezó como una casa para reunir a la familia sigue conservando ese espíritu a pesar de ser un hotel boutique rural. Elena quería crear un lugar donde recibir a los suyos y hacer que todos se sintieran en casa.

«Nuestro objetivo siempre ha sido que los huéspedes experimenten el tiempo a otro ritmo y se lleven un recuerdo auténtico de Sicilia», puntualiza. Hoy, sus once habitaciones, la piscina con vistas a las colinas y el *6.3 Senses Spa* invitan precisamente a eso, quedarse un poco más y dejar pasar el tiempo y a no pensar en él.

Lumìa es el restaurante de la finca y es también una forma más de acercarse a la esencia más auténtica de Sicilia. Al frente está el chef Gabriele Camiolo, que apuesta por una cocina de temporada con productos ecológicos procedentes de *Passo Ladro*, la propia finca agrícola de la propiedad. El espacio, renovado junto a Draga Obradovic, combina

muebles vintage con piezas contemporáneas, textiles y mucha vegetación.



La diseñadora Draga Obradovic y el arquitecto Stefano Guidotti recuperaron el carácter original de las habitaciones e incorporaro piezas vintage, arte y detalles de artesanía local.



La decoración es de materiales naturales, piezas antiguas y detalles artesanales que conservan el carácter de la antigua *masseria*.



Uno de los interiores de Dimora delle Balze.



Uno de los salones interiores del hotel.

De hecho, esa conexión con el paisaje tiene su mejor expresión precisamente en *Passo Ladro*, el corazón agrícola y ecológico de *Dimora delle Balze*. El proyecto nació en 2020 para recuperar, precisamente, esos terrenos abandonados y devolverles la vida. Hoy, sus campos producen frutas, verduras y otros alimentos ecológicos, además de cuidar la biodiversidad y apoyan a los productores locales. Como recuerda Anthony Lops, hijo de Elena, «la primera cosecha fue, en realidad, ver cómo una tierra olvidada volvía a cobrar vida». Una filosofía que también define el espíritu de la finca: cuidar lo que ya existe y dejar que siga creciendo.



Lumìa, el restaurante de la finca, combina cocina de temporada a cargo del chef Gabriele Camiolo con un interiorismo renovado a cargo de Draga Obradovic.



Passo Ladro, la finca agrícola de la propiedad, donde se cultivan productos ecológicos que después llegan a la mesa de Lumìa.