



Tandem con altri quotidiani (non acquistabili separatamente): a BR, LE, TA, MT dal lunedì al sabato Quotidiano + Il Messaggero € 1,20; la domenica con Tuttomercato € 1,40; a BA, BAT e FG Quotidiano + Il Messaggero + Corr.Sport € 1,50

Martedì 11 novembre 2025

Anno XXV - N.311

€ 1,20\*

# Nuovo **Quotidiano** di Puglia

## LECCE



www.quotidianodipuglia.it

### Certificazioni

# Accoglienza tra ospitalità e qualità Primo premio a una dimora privata

**Laura PRANZETTI  
LOMBARDINI**

Un riconoscimento unico in Italia porta il nome di Spongano e del suo elegante progetto di ospitalità "Tre Bacili". Filippo Bacile di Castiglione è stato premiato da Vivere di Turismo come "Miglior Gestore d'Italia 2023 di struttura extralberghiera", e pochi giorni fa - in concomitanza con il suo compleanno - ha ricevuto anche la certificazione ISO 22483: 2020 da Quaser Certificazioni S.r.l. La prima mai concessa a una dimora privata nel nostro Paese.

Due traguardi che raccontano la visione di un imprenditore cosmopolita ma profondamente legato al Salento, capace di trasformare una residenza storica in un modello di accoglienza autentica, sostenibile e dallo stile essenziale. Bacile ha uno sguardo attento rivolto anche all'arte contemporanea e lo scambio con Kiasmo, altra real-



Filippo Bacile di Castiglione con il figlio Pietro

tà salentina che crea bellezza in coerenza all'artigianato del design, ne è la prova. Contaminazioni contemporanee nel rispetto del retaggio culturale.

**Filippo Bacile, come nasce il progetto "Tre Bacili"?**

«Nasce da un richiamo alle mie radici. Sono nato a Firenze, ma mio padre era di Spongano, dove la nostra famiglia è presen-

te dal Cinquecento. Vivo da anni a Milano e nel 2018 ho deciso di investire in Salento, acquistando tre immobili che ho restaurato con grande attenzione. Li ho destinati all'ospitalità e alla vita familiare, con la mia compagna Luciana e nostro figlio Pietro, che chiamo affettuosamente "il vero Barone"».

**Perché il nome "Tre Bacili"?**



Una veduta di "Tre Bacili"

«Perché tutto è partito dai tre bacili che sono presenti nello stemma nobiliare della nostra famiglia, che oggi dialogano con tre edifici come tre anime di un'unica Dimora. È un progetto di ospitalità intima, dove è possibile raccogliere i propri pensieri».

**Qual è la filosofia che anima la Dimora?**

«Offrire un'esperienza "slow luxury": tempo, silenzio, autenticità. Ai Tre Bacili non si deve scegliere tra carattere e qualità: li si vive entrambi. È una casa privata aperta agli ospiti, dove ogni gesto è autentico. La clientela è per l'80% internazionale e cerca proprio questo: un luogo dove sentirsi accolti, non ospitati».

Lei è stato premiato come Miglior Gestore d'Italia. Cosa ha significato per lei?

«È stata una grande soddisfazione, perché riconosce la dedizione personale. Il premio valorizza la capacità di creare legami con la comunità locale e di raccontare il territorio attraverso l'ospitalità. Ai Tre Bacili ogni collaboratore è parte di una famiglia: Damiana, Maria Grazia, Fabio, Gianluca e tutti gli altri condividono la stessa passione».

**E la certificazione ISO?**

«È un riconoscimento tecnico, ma profondamente umano e del lavoro di squadra. Significa che la qualità, il comfort e il servizio della Dimora sono certificati secondo standard internazionali. È un modo per dire ai nostri ospiti: potete fidarvi».

**Cosa rappresenta oggi per lei il Salento?**

«È casa. È il luogo dove le radici incontrano il futuro. Ho voluto che Tre Bacili fosse un omaggio a questo territorio straordinario, che non smette mai di insegnarmi quanto bellezza e autenticità possano convivere».