

TRAVEL & SPA

rsp media

M A G A Z I N E

#27 AUTUMN 2025

€ 10 | AUTUMN ISSUE 2025
YEAR 7 #27 • ITA/ENG
travelandspa.it

ITALIAN
ENGLISH
.....
ITALIANO
INGLESE

BIARRITZ
ELEGANZA RAFFINATA
E NATURA SELVAGGIA

MAURITIUS
The Westin e Le Méridien
un'isola, due paradisi

Wildland
LA SCOZIA PIÙ AUTENTICA

LES HAUTS DE SANCERRE
Oasi di raffinatezza a cinque stelle
nel cuore della Valle della Loira

MALDIVE
DHIGALI E KURAMATHI
RINASCERE DAL BLU

NORDELAIA
FUGA LENTA NELL'ALTO
MONFERRATO

AZULIK
UN TEMPIO SOSPESO
TRA GIUNGLA E MARE

DOLOMITI
Plunhof, Leithof e Atto,
storie di legno e silenzio

CULLODEN
A BELFAST IL VENTO
ACCAREZZA L'ERBA

MANON LES SUITES
ECO BOUTIQUE HOTEL BALINIANO
NEL CENTRO DI COPENHAGEN

TRAVEL & SPA - RSP PLANNER MEDIA PUBLISHING ITALY - Riproduzione digitale trimestrale - Numero 27 - Autunno 2025 - Data pubblicazione: 20 settembre 2025



Azulik

IL TEMPIO SOSPESO TRA GIUNGLA E MARE

Non un hotel, ma un mondo a parte.
A Tulum, l'architettura organica si fonde
con la natura, l'arte diventa rituale e il lusso
si misura in silenzio e luce

di Norman Carrera

DOVE FINISCE LA STRADA, COMINCIA AZULIK.

Tra la giungla dello Yucatán e il turchese del Caribe, Azulik non si limita a ospitare: avvolge. Nato dall'estro visionario di Eduardo Roth, è un santuario di legno, canne e curve organiche che si piegano al vento, senza spigoli né artifici. Le 48 ville – tutte diverse – sembrano rifugi di nomadi contemporanei, con tetti di foglie di palma, terrazze sospese e vasche rivestite da maioliche fatte a mano. Qui non c'è televisione, non c'è luce elettrica invadente: l'idea è tornare a vivere con il ritmo del sole.

Il lusso della tavola

Azulik non è solo
architettura, è anche
gastronomia che
diventa viaggio.

ITALIK aperto nel 2025, è una trattoria italiana in versione tropicale: pasta fresca, spirito conviviale e un tocco di Yucatán.

KIN TOH tra le chiome degli alberi, reinterpreta la tradizione maya: cervo selvatico, polpo cucinato secondo rituali antichi, salse di arachidi e achiote.

TSEEN JA incrocia Giappone e Messico con wagyu, nigiri e merluzzo al miso.

IMIX è la pausa informale, piedi nudi nella sabbia tra ceviche e cocktail.

MANTLI invece, è rito puro: un altare per il mezcal, con radici a Oaxaca.

E poi ci sono i rooftop, il **Copa del Pintor** e **El Mirador**, dove i tramonti sono un teatro naturale a 360 gradi.



Il corpo come tempio

Benessere, ad Azulik, significa rito. Dal temazcal che purifica come facevano i Maya, alle cerimonie del cacao, fino ai massaggi profondi del Maya Spa. Ci sono classi di yoga, meditazione e un laboratorio di biohacking – Elixik – dove succhi e superfood ricostruiscono energie senza chimica. Qui la salute non è protocollo, ma esperienza sensoriale.



L'arte come bussola

Azulik non si ferma all'hotel. Venticinque chilometri nella giungla e si arriva a Uh May, la sua "città delle arti". Al centro, il museo SFER IK: architetture biomorfe, installazioni che dialogano con alberi e radici, performance che mescolano tecnologia e spiritualità. Accanto, il ristorante Jungle Cuisine che trasforma il cibo in medicina, servito su piatti modellati a mano. È un invito a pensare al futuro come co-creazione tra uomo, natura e arte.



Azulik, l'esperienza

Più che un hotel, Azulik è un esperimento riuscito: vivere senza filtri, circondati da giungla, mare e architettura che respira. Un luogo dove il tempo non si misura, ma si ascolta. Tulum, qui, diventa un altrove: un sogno sospeso tra vento e luce.





Azulik

A SANCTUARY BETWEEN JUNGLE AND SEA

Not a hotel, but a world of its own. In Tulum, organic architecture fuses with nature, art turns into ritual, and luxury is measured in silence and light.

WHERE THE ROAD ENDS,
AZULIK BEGINS.

Between the Yucatán jungle and the Caribbean turquoise, Azulik doesn't just host – it embraces. Born from the vision of Eduardo Roth, this sanctuary of wood, reeds and organic curves bends with the wind, free of corners and conventions. Its 48 villas, all different, feel like nomadic hideouts: palm-thatched roofs, suspended terraces, bathtubs tiled by hand. No TV, no invasive lights – here you live by the sun's rhythm.



THE LUXURY OF THE TABLE

Azulik is not only architecture, it's also gastronomy turned into journey:

ITALIK, opened in 2025, is a tropical trattoria: fresh pasta, convivial spirit, with a Yucatán twist.

KIN TOH, high among the treetops, reinterprets Mayan legacy: wild venison, octopus in ancestral marinades, peanut and achiote sauces.

TSEEN JA blends Japan and Mexico with wagyu sashimi, nigiri and miso-glazed cod.

IMIX is barefoot ease on the beach, ceviche and cocktails in hand.

MANTLI is pure ritual: an altar dedicated to mezcal, rooted in Oaxaca.

And then the rooftops – Copa del Pintor and El Mirador – where sunsets turn into 360-degree theater.

THE BODY AS A TEMPLE

Wellbeing at Azulik is ritual. From the purifying temazcal to cacao ceremonies, to the deep massages of the Maya Spa. Yoga, meditation, and the biohacking laboratory Elixik complete the circle with juices and superfoods that restore energy. Here, health is not a protocol, but a sensory journey.

ART AS COMPASS

Azulik extends beyond the hotel. Twenty-five kilometers into the jungle lies Uh May, its “city of arts”. At its heart, the SFER IK museum: biomorphic architecture, installations woven into trees and roots, performances where technology meets spirituality. Besides it, Jungle Cuisine, where food becomes medicine, served on handmade ceramics. It's an invitation to imagine the future as co-creation between human, nature and art.

AZULIK, THE EXPERIENCE

More than a hotel, Azulik is a living experiment: a place where you breathe without filters, surrounded by jungle, sea and architecture that moves with you. Here, time is not measured, but listened to. In Tulum, Azulik is not just a destination – it's a dream suspended between wind and light.

