

SPA

già provato la formula massaggi più assaggi?

Ti presentiamo i resort di super tendenza: in questi hotel, oltre al corpo, coccolano il palato con piatti stellati.

Una combinazione multisensoriale che, ne siamo sicure, piacerà anche a lui. Allora pronti via, si parte per una fuga romantica e wellness

di Michela Duraccio



A destra, l'Assoluto di zucca di Mattia Trabetti, chef del ristorante Alto, 1 Stella Michelin, dell'Executive Spa Hotel di Fiorano Modenese, in Emilia. Più a destra, la piscina esterna dell'Aquapetra Resort nel Sannio beneventano. Sotto, il trattamento viso Glow con maschera in fogli d'oro 24k del THE VIEW Lugano.



brodo e verza e per la Coppa di testa, radichio e pera. Legame con il territorio (campano) ma con qualche escursione esotica, nella cucina della Locanda del Borgo, ristorante 1 Stella Michelin dell'Aquapetra Resort nel Sannio beneventano, nato dal recupero di un borgo ottocentesco, immerso tra ulivi secolari e un bosco di lecci, querce e roverelle (aquapetra.com). Qui, l'executive chef Luciano Villani spazia dall'agnello Laticauda, a basso contenuto di colesterolo, alla cipolla di Bonea e ai carciofi di Pietralcina. Senza dimenticare grandi oli extravergine del territorio, formaggi freschi di casari locali ed erbe spontanee. E i trattamenti? Nella Spa olistica, ricavata dall'antico fienile del borgo, spiccano rituali detox, rilassanti e decontratturanti.

IN CITTÀ: massaggi signature e gusti ricercati

A 500 metri dall'Arena di Verona e da Piazza Erbe c'è Palazzo Soave, complesso del '400 in cui convivono due eccellenze che meritano una giornata di coccole: la Talise Spa (talisespa.it) e Iris Ristorante, 1 Stella Michelin (irisristorante.it). Fiore all'occhiello della prima, trattamenti signature come il Persian Rose Rituel con olio essenziale di rosa persiana selvatica e lo Zerobody, sistema brevettato di dry floating: il corpo galleggia sopra oltre 400 litri di acqua calda, separato da una speciale membrana, senza bagnarsi, con effetti benefici per dolori muscolari, circolazione e sonno. Niente di meglio prima dell'altra immersione: quella nell'experience culinaria dello chef Giacomo Sacchetto, allievo di Norbert Niederkofler e Giancarlo Perbellini. Nei suoi piatti, un'armonia di note fresche, acide e amare. Da provare, lo Spaghetto turanico con canocchie, asparagine e liquirizia, i Bottoni di lenticchie, il brodo speziato di gallina Grisa, cavolo nero e peperone crusco. Nella capitale, a due passi da piazza Navona, ti aspetta Anantara Palazzo Naiadi (anantara.com/en/palazzo-naiadi-rome). Nel ristorante 1 Stella Michelin, guidato dallo chef Heros De Agostinis, i piatti sono viaggi sensoriali. Come quello Italia-Eritrea dei Maccheroncini al ferretto, cotti in un fondo di madeira con ragù eritreo e parmigiano 24 mesi. Nella Spa con vista sulle Terme di Diocleziano ti rimetti in forma con un personal trainer, mediti ammirando l'antica Roma, disintossichi il corpo con rimedi naturali, idroterapia e trattamenti benessere occidentali e orientali.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Day Spa e cena vista lago

ATMOSFERA INTIMA, eccellenza gastronomica e vista mozzafiato sul Lago di Lugano. Il THE VIEW Lugano, primo hotel in Ticino inserito nella Forbes Travel Guide (theviewlugano.com), è l'ideale per una fuga wow. Nella Spa, oltre a piscina, saune, stanza del sale, trattamenti hi tech e rituali del territorio. Nel Ristorante THE VIEW Fine Dining, 1 Stella Michelin, i piatti haute cuisine del talentuoso Chef Diego Della Schiava. Entrambi aperti al pubblico (Day Spa per 2 circa 160 euro, menu degustazione da 5 portate, 180 euro circa a persona).

