

area

HOTEL - HOME - PUBLIC

www.areaawellness.it

94

awellness

Tradizioni e cultura per il
Dolomiti Wellness Hotel Fanes PAG. 16

Navigare in laguna
nella prima SPA boat italiana PAG. 24

Il successo dei Family Hotel:
venti anni di Hotel Sonnwies a LUSON PAG. 30

Wellnesslife

a cura di Giorgio J.J. Bartolomucci



BALCONI PANORAMICI

I Balconi panoramici Dolomiti UNESCO sono dei punti particolarmente affascinanti e sono l'esemplificazione di ciò che rende le nostre montagne così straordinarie, con le loro caratteristiche geologiche e paesaggistiche. In Alto Adige ce ne sono due: il primo si trova nei pressi di Dobbiaco, mentre il secondo è stato inaugurato in Val Gardena il 16 giugno, nel Parco Naturale Puez-Odle. Il Balcone della Val Gardena è una terrazza all'aperto, nei pressi della stazione a monte della cabinovia Col Raiser, a 2.200 metri sul livello del mare con una vista mozzafiato sul mondo alpino delle Dolomiti. Il Balcone è stato costruito con particolare attenzione all'edilizia ecosostenibile: la struttura in acciaio, al centro della quale si trova l'elenco dei picchi visibili, è stata riempita in loco con terreno e materiale roccioso locale.

CHALET DI FIENO

Il profumo è avvolgente, l'esperienza è un'immersione nel benessere alpino, che coinvolge tutti i 5 sensi: davanti all'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort di Livigno, è entrato in scena dalla seconda metà di giugno uno speciale chalet dalla forma quadrata, costruito interamente con il fieno per regalare agli appassionati del benessere naturale un'esperienza insolita. Per accedere al "Badent da Fen", si passa per la SPA dell'Hotel Lac Salin SPA & Mountain Resort, la Mandira SPA, anch'essa legata al concetto di benessere naturale e contatto concreto con il territorio. Attraversando l'area della piscina si giunge al giardino esterno, dove è situata la casetta "Badent da Fen", una sorta quindi di esclusiva "dependance" della Mandira SPA, dove provare l'esperienza circondati letteralmente da pareti di fieno. Circondati dagli effetti benefici, tra i profumi, gli infusi e gli oli, il rituale "Badent da Fen" riattiva l'energia interiore per una nuova vitalità.



ELBA 4 ALL

L'Isola d'Elba è una destinazione che ha tutte le caratteristiche di una "palestra a cielo aperto", ideale per chi ama la vita e gli sport all'aria aperta: sportivi, professionisti e non, approfittano del clima asciutto e temperato, per riprendere la forma allenandosi in tutte le stagioni. L'Isola d'Elba sorprende e attrae anche cicloturisti, famiglie e persone con esigenze speciali che vogliono godersi i profumi del mare e della macchia mediterranea lungo i 400 km di percorsi disponibili. A partire dal mese di settembre quattro esemplari di e-handbike #Elba4All saranno disponibili sull'isola gratuitamente per le persone con disabilità e con libera donazione per gli ospiti normodotati. Il prototipo è stato progettato insieme ad Alex Zanardi, con cui si è puntato a realizzare uno strumento con caratteristiche tali da valorizzare l'esperienza attiva di fruizione dell'outdoor dell'Isola d'Elba. Racconta Alex Zanardi: "Questa bicicletta nasce come ausilio sportivo/ricreativo, ovvero permette all'utente di cimentarsi sulle impegnative salite dei percorsi isolani con soddisfazione e al meglio delle proprie capacità." Per info: www.visitelba.info



NEL MARE, PER IL MARE

'nnumari – termine siciliano che vuol dire "nel mare" - è l'evento ideato dallo chef bistellato Pino Cuttaia che dal 2 al 4 ottobre chiamerà a raccolta cuochi, giornalisti, economisti, pescatori a riflettere sulla sostenibilità della filiera nel Mediterraneo con l'obiettivo di costruire modelli di sviluppo sociali e ambientali replicabili e condivisi. A ospitare gli incontri sarà il litorale di Agrigento nella località di Licata, circondata da mare pulito e sapori mediterranei, dove negli anni si è riusciti a creare, nonostante le difficoltà, un modello di sostenibilità che ha dato sviluppo al territorio e lavoro alla filiera. «Durante il percorso della mia carriera ho capito come la Sicilia, il mio territorio, sia il frutto delle contaminazioni dei popoli che hanno vissuto in questa terra. L'arte culinaria del mio territorio non è altro che il frutto di queste diverse esperienze» spiega Pino Cuttaia. «È arrivato il momento di realizzare un convivio cui alla stessa tavola ci si confronta su come ogni cuoco di ogni Paese del Mediterraneo lavori la stessa materia prima.»

