

# HOTEL & MAISONS<sup>®</sup>

PARADISI DEL BENESSERE



**ALLA POSTA DEI DONINI**

**Dove il dettaglio è un'arte**

**AMORE MI VUOI SPOSARE?**

**I dieci luoghi più romantici per il sì**

**TAJ MAHAL PALACE HOTEL**

**La settima meraviglia del mondo  
formato hotel**

€ 5,00

ISSN 11226-946X



Trimestrale - n. 2-3 2008  
Distribuzione Me.Pe.



**Paradisi del benessere**

## RELAX TOTALE IN VALTREBBIA

di Leonella Zupo

A Pigazzano, l'Hotel Colombara Relais Wellness è un'oasi verde di quiete e benessere. Ancora tutta da scoprire

Che dire? Qui lo sguardo può davvero spaziare a 360 gradi su una verdeggiante valle: nelle giornate limpide si delinea all'orizzonte la corona dell'Appennino ligure-emiliano e delle Alpi, quindi... aria pura e tersa garantita, proprio quello che ci vuole per dimenticare lo stress del lavoro o le ansie quotidiane. Siamo in Valtrebbia, in provincia di

Piacenza, sull'antica Via Francigena solcata dal sinuoso percorso del fiume Trebbia e costellata di castelli e torri di avvistamento, gioielli del passato che tramandano il ricordo di un territorio ricco di storia. Terra di grandi tradizioni, crocevia di scambi e passaggio strategico per salire verso Nord, la valle ancora oggi conserva un paesaggio con

grande prevalenza di aree agricole e boschive, caratterizzato da piccoli centri abitati di notevole valore architettonico e culturale. Qui natura ed edilizia convivono in un dosato equilibrio, merito di una gestione che ha saputo difendere gli spazi "vitali" e che, pur essendo facilmente raggiungibile da diversi grandi centri urbani, poco o nulla concede al turismo di massa.

La struttura dell'Hotel Colombara, frutto di un accurato restauro conservativo, ha mantenuto gli elementi architettonici originali, fra cui una torre d'avvistamento del XII secolo, adeguando gli spazi alle più avanzate esigenze di comfort ricettivo. Cuore di questo hotel è l'esclusivo Centro Benessere, che introduce i propri ospiti al privilegio di una dimensione unica.

costruita  
corpo e s  
metri qu  
nerazione  
gere rinv  
ringiovar  
nessere  
summa c  
culum di  
suo fondi  
ha affron  
ne e det  
conoscer  
pia, degli  
cazione  
fieno cal  
della mo  
te con qu  
numeros  
saggio s  
sciale,  
plantare,  
pia e ar  
metodi c  
suo stat  
adottano  
funzione  
delle sp  
matiche.  
di pace e  
raggiung  
nessere p  
perseguit  
la natura  
traverso  
lassamen  
rafforzam  
zione, a c  
no altrett  
salute, ch  
posti in b  
che esige  
Il Centro  
ra" si ins  
struttura  
nuova nel  
dell'hotel  
sono stat  
realizzati  
terrazza-s  
sta sul Tr  
scina est  
lenza del



za di aree  
chive, ca-  
a piccoli  
li notevole  
ttonico e  
natura ed  
ono in un  
io, merito  
ie che ha  
e gli spazi  
our essen-  
raggiungi-  
randi cen-  
o o nulla  
urismo di

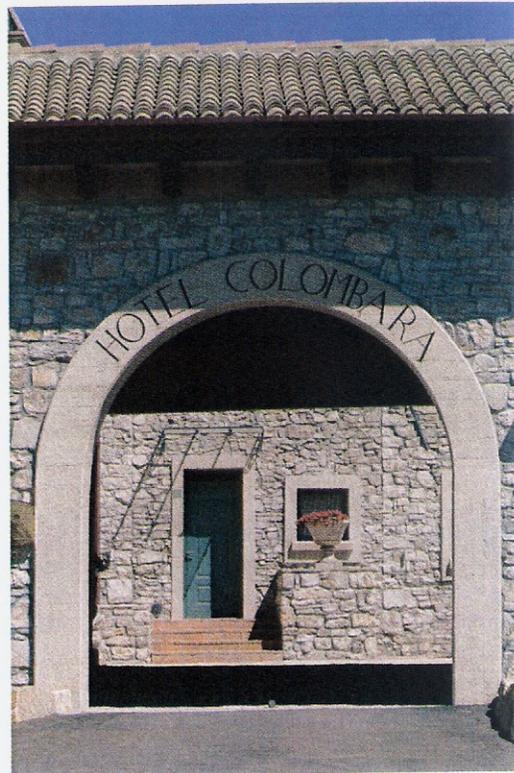
'Hotel Co-  
di un ac-  
conserva-  
to gli ele-  
nici origi-  
na torre  
del XII se-  
o gli spazi  
e esigen-  
ricettivo.  
o hotel è  
ro Benes-  
uce i pro-  
vilegio di  
e unica,

costruita sull'equilibrio fra corpo e spirito. Ottocento metri quadri di pura rigenerazione, da dove emergere rinvigoriti, rilassati e ringiovaniti. Il Centro benessere nasce come summa di un lungo curriculum di esperienze che il suo fondatore, Enzo Betti, ha affrontato con passione e determinazione. Le conoscenze dell'idroterapia, degli effetti dell'applicazione dei sacchetti di fieno caldo e del metodo della moxa, sono integrate con quelle apprese nei numerosi corsi di massaggio sportivo e miofasciale, di riflessologia plantare, di auricolo-terapia e aroma-terapia. Tutti metodi che Enzo Betti e il suo staff naturalmente adottano e alternano in funzione dei singoli casi e delle specifiche problematiche. L'Hotel è un'oasi di pace e serenità, dove il raggiungimento del benessere psicofisico viene perseguito in armonia con la natura circostante attraverso quattro fasi, rilassamento, purificazione, rafforzamento e rigenerazione, a cui corrispondono altrettanti percorsi di salute, che vengono proposti in base alle specifiche esigenze.

Il Centro benessere "Aurora" si inserisce con una struttura completamente nuova nel contesto antico dell'hotel. Per gli ospiti sono stati appositamente realizzati una panoramica terrazza-solarium con vista sul Trebbia e una piscina esterna. La consuetudine del centro benesse-

re è rigorosamente personalizzata, per individuare il percorso più corretto alle specifiche esigenze: un colloquio iniziale è finalizzato a tracciare il profilo del singolo ospite, indispensabile per stabilire i trattamenti su misura. La giornata è quindi scandita da riti e ritmi che seguono i gusti e le esigenze degli ospiti, con possibilità di recupero della tonificazione muscolare, usufruendo anche delle attrezzature della zona fitness. Il centro benessere è strutturato in reception, spogliatoi, sala per il colloquio iniziale, sette ampie cabine per i trattamenti e sala relax suddivisa in zona acque (con piscina idromassaggio, percorso Kneipp, sauna e bagno turco) e zona lounge con biblioteca e area per la preparazione delle tisane, naturopata, sala fitness, estetista-parrucchiera.

Gli ambienti sono accoglienti, luminosi, molto curati e perfettamente insonorizzati per garantire la più completa privacy, mentre il percorso interno, affacciato su un giardino d'ispirazione zen, consente di essere a diretto contatto con energia e luce trasmesse dalla natura e dal sole. La zona fitness, che guarda direttamente sul giardino interno, è attrezzata con Run Forma e Biki Forma, per l'allenamento aerobico tramite camminata o pedalata, finalizzato al potenziamento dei muscoli di gambe-glutei e al miglioramento della capaci-



tà respiratoria attraverso l'allenamento del sistema cardiovascolare; Unica Evolution, più di 25 esercizi diversi con un unico attrezzo progettato e realizzato secondo i principi della biomeccanica; Cardio Wave con diverse posizioni di esercizio per cambiare il livello d'attivazione dei muscoli interessati e favorire l'allenamento di coordinazione ed equilibrio. Il team del centro, composto da personale qualificato, utilizza prodotti provenienti dall'esperienza ayurvedica e alpina. I composti vegetali di ogni formulazione, in cui vengono utilizzate solo piante intere o singole porzioni, e non principi isolati, sono combinati rispettando precisi rapporti per ottenere un beneficio totale. La selezione delle piante si basa sull'eliminazione di tutte quelle che non rispondono a prefissati parametri qualitativi. Le proprietà, dun-



que, vengono assicurate da una preparazione meticolosa secondo i testi tradizionali dell'ayurveda e l'utilizzo di attrezzature e tecnologie avanzate. Per quanto riguarda invece la tradizione alpina, i prodotti di bellezza sono realizzati con materie prime pure, di origine vegetale e naturale. I principi funzionali utilizzati comprendono estratti secchi o estratti idroglicerici vegetali, fitormoni, liposomi, fitosomi e nanoemulsioni,



oli essenziali di altissima qualità, oli vegetali nobili, fra cui olio di jojoba o burro di karité, estratto di semi di pompelmo, proteine e glutine del germe di grano, e una base acquosa purissima.

Ma anche una passeggiata lungo un percorso di 3 km, che si snoda nella natura circostante, al Relais Wellness rappresenta una valida terapia per la *rémise en forme* degli ospiti. Aria, acqua, luce, calore, cibo, ma anche pensieri ed emozioni sono gli elementi di cui si nutre un soggiorno in questo splendido hotel: un percorso secondo natura, da vivere in prima persona, per ritrovare nuova energia. Luminose, accoglienti, confortevoli, le 17 stanze del Colombara, di cui una suite e una riservata agli ospiti diversamente abili, sono distribuite su due piani attorno a una corte a pianta quadrata, ciascuna con una diversa vista sul paesaggio circostante.

Suddivise in quattro tipologie, Aurora, Alba, Tramonto e Crepuscolo, ogni stanza è caratterizzata da un diverso tipo di letto: imbottito ad angolo, in

ferro battuto, in ferro battuto a baldacchino e in legno. Anche gli arredi, le finiture e i bagni, tutti con doccia e vasca, sembrano essere stati studiati per far vivere agli ospiti un'esperienza di serenità sensoriale. In ogni camera, riscaldata da grandi stufe a pellet regolabili autonomamente, è disponibile tutto l'occorrente per sentirsi a proprio agio e lasciarsi viziare dai trattamenti personalizzati del centro benessere. Il gusto di star bene comprende anche la filosofia gastronomica, che qui è in perfetta sintonia con l'ambiente e con lo stile degli altri servizi offerti. Agli ospiti viene infatti proposto anche un menu appropriato all'itinerario salutistico scelto. "Che il tuo alimento sia la tua medicina, che la tua medicina sia il tuo alimento": il pensiero di Ippocrate ha sicuramente ispirato le scelte culinarie di questo hotel che, grazie alla vicinanza di aziende agricole specializzate nella coltura di prodotti autoctoni, è in grado di proporre vivande salutari e al tempo stesso ricche di sapori genuini. Una cucina leggera, ma appetitosa, fortemente ispirata alla tradizione del territorio piacentino, servita nei suggestivi locali che hanno conservato le volte a botte in pietra dell'ex cantina. Infine, una sala dedicata ai meeting si affaccia sulla corte interna, con una capienza ideale di 30 persone: 80 metri quadrati in cui pre-

domina  
del pa  
te. La s  
to al  
all'hot  
tamen  
è dota  
ed evc  
e vide  
40 pol  
con co  
re DV  
prossi  
con a  
te, è  
una s  
livelli,  
fugio  
ludicc  
può e  
che c  
somm  
pend  
partic  
Per  
propri

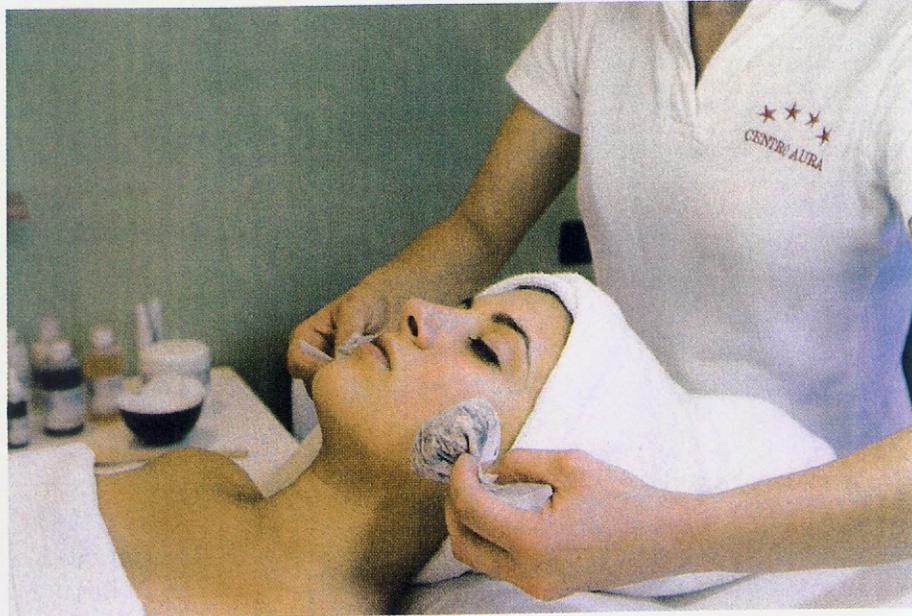
## Totò

Hotels  
wellk

A 36  
valle  
can  
Ligu  
and  
fresh  
for  
the  
Valt  
of  
cier  
sco  
cou  
er  
tles  
els  
ry  
of  
cro  
stra

n ferro bat-  
hino e in le-  
li arredi, le  
ni, tutti con  
a, sembra-  
ati studiati  
agli ospiti  
di serenità  
ogni came-  
da grandi  
t regolabili  
te, è dispo-  
occorrente  
proprio agio  
are dai trat-  
nalizzati del  
ere. Il gusto  
comprende  
ofia gastro-  
ui è in per-  
con l'am-  
o stile degli  
fferti. Agli  
atti propo-  
menu ap-  
nerario sa-  
o. "Che il  
sia la tua  
la tua me-  
alimento":  
pocrate ha  
spirato le  
di questo  
ie alla vici-  
de agricole  
ella coltura  
octoni, è in  
re vivande  
po stesso  
ri genuini.  
ggera, ma  
ortemente  
dizione del  
ntino, ser-  
stivi locali  
servato le  
pietra del-  
nfine, una  
ai meeting  
a corte in-  
capienza  
ersone: 80  
in cui pre-

domina il verde, colore del paesaggio circostante. La sala, rialzata rispetto al piano di accesso all'hotel, comunica direttamente con l'esterno ed è dotata dei più moderni ed evoluti impianti audio e video (schermo LCD da 40 pollici a circuito chiuso con collegamento a lettore DVD e computer). In prossimità dell'ingresso, con accesso indipendente, è stata posizionata una sala ricreativa su due livelli, un vero e proprio rifugio per l'intrattenimento ludico o la lettura, che può essere utilizzato anche come cigar room, insomma una sorta di dependance per gli ospiti particolarmente esigenti. Per il tempo libero dei propri ospiti, l'hotel ha at-



tivato anche una serie di convenzioni con alcune strutture presenti nel territorio limitrofo: golf al Croara Country Club, loc. Croara Nuova di Gazzola; equitazione al Camatta Ranch, a Momelliano di Gazzola; canoa fluviale, rafting, trekking, canyoning presso il Centro

Sportivo in Open Space a Marsaglia; manifestazioni in collaborazione con l'Azienda di Promozione Turistica di Piacenza; percorsi di degustazione enologica presso l'azienda vitivinicola Il Poggia-rello, a Statto di Travo; Parco Avventura La Stoppa, a Rivergaro.

## Total relaxation in Valtrebbia

Hotel Colombara Relais Wellness in Pigazzano is a green oasis of quiet and wellbeing waiting to be discovered

A 360° view of the verdant valley: on clear days you can see the crown of the Ligurian-Emilia Apennines and the Alps, so... all the fresh air you need, perfect for forgetting stress and the daily grind. We are in Valtrebbia, in the province of Piacenza, on the ancient Via Francigena scored by the winding course of the Trebbia River and scattered with castles and watchtowers; jewels of the past in a territory rich in history. A land of grand traditions, a crossroads for trade and a strategic pass to the north,

the scenic valley is still prevalently farmland and woods dotted with little towns of notable architectural and cultural value. Here, nature and construction cohabitate in balanced harmony, thanks to sage management of its vital spaces which, though easily reached from several large towns, concede little or nothing to mass tourism.

The thoroughly-renovated Hotel Colombara has maintained its original architectural elements, including a twelfth-century watchtower, adapting the

spaces to the latest comfort requirements. The hotel's heart is its exclusive Wellness Centre, which introduces guests to a unique dimension of balance between body and spirit. Eight hundred square metres of pure regeneration, from where patrons emerge invigorated, relaxed and rejuvenated. The Wellness Centre augments a long curriculum of experiences that its founder, Enzo Betti, faced with passion and determination. The knowledge of hydrotherapy, of the effects of applying bags of



hot straw and the moxa method are integrated with the know-how gleaned from numerous courses in sports and myofascial massages, in plantar reflexology, auricolotherapy and aromatherapy. All methods that Enzo Betti and his staff naturally adopt and alternate according to the person and their specific problems. The Hotel is an oasis of peace and serenity, where bodily and mental wellbeing is attained in harmony with the surrounding nature in four phases: relaxation, purification, reinforcement and regeneration. These corre-

spond to four health paths that are proposed on the basis of the specific needs. The "Aura" Wellness Centre is part of a completely new structure in the old hotel. Guests can enjoy a panoramic terrace-solarium overlooking the Trebbia and an outdoor pool. Consultations are strictly personalized, to identify the best path for the specific requirements: an initial interview aims to trace the profile of every guest, indispensable for establishing the personalized treatments. The day passes in rituals and rhythms that follow the guests' tastes and needs, and recovering

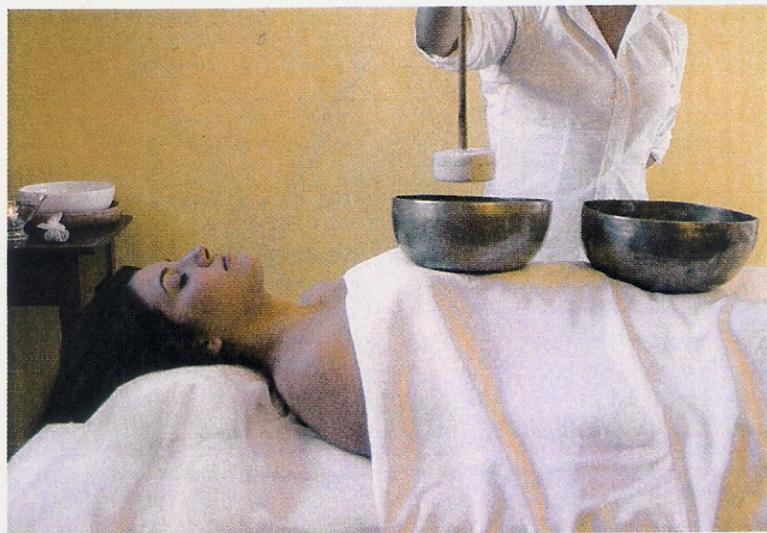
muscle tone, also using the equipment of the fitness area. The wellness centre has a reception, changing rooms, consultation room, seven roomy treatment cabins and a relaxation area divided into the water zone (with Jacuzzi, Kneipp trail, sauna and steam bath) and the lounge with a library and an area for preparing herbal teas, naturopathy, fitness room, and beautician-hairdresser. The spaces are welcoming, bright, impeccable and soundproofed to guarantee complete privacy, while the internal trail, facing a Zen garden, brings direct contact with the energy and light of nature and the sun. The fitness area overlooking the internal garden is equipped with Run Forma and Biki Forma, for aerobic training on foot or bicycles, aimed at toning legs and gluteus and improving respiratory capacity by training the cardiovascular system; Unica Evolution, more than 25 different exercises on a single biomechanical apparatus; and Cardio Wave with diverse exercise positions to change the muscular intensity and favour coordination and balance. The qualified team uses Ayurvedic and Alpine products. All vegetable compounds use whole plants or single portions, not isolated ingredients, and are combined observing precise ratios to obtain total benefits. Plants that do not meet established

quali  
elimini  
are e  
prepa  
with  
Ayur  
use  
ment  
Rega  
tion,  
are r  
etabl  
ents,  
tract  
glyce  
mon  
some  
top  
nobl  
clud  
butte  
secc  
from  
pure  
A w  
trail  
natu  
lais  
vali  
rém  
ter,  
wel  
tion  
that  
sple  
itin  
first  
erg  
con  
of t  
ing  
ser  
are  
floc  
cou  
fero  
typ  
mc  
eac  
of  
bec  
wr  
an

also using  
it of the fit-  
re wellness  
reception,  
is, consulta-  
even roomy  
ns and a re-  
divided into  
zone (with  
eipp trail,  
team bath)  
e with a li-  
n area for  
erbal teas,  
tness room,  
-hairdresser.  
re welcom-  
impeccable  
fed to guar-  
te privacy,  
ernal trail,  
n garden,  
ontact with  
light of na-  
un. The fit-  
looking the  
rden is  
Run Forma  
a, for aero-  
foot or bi-  
at toning  
us and im-  
tory capaci-  
the cardio-  
em; Unica  
re than 25  
cises on a  
anical ap-  
ardio Wave  
ercise posi-  
e the mus-  
and favour  
d balance.  
team uses  
d Alpine  
vegetable  
se whole  
e portions,  
ngredients,  
red observ-  
s to obtain  
Plants that  
established

quality parameters are eliminated. The properties are ensured by meticulous preparation in accordance with the traditional Ayurvedic texts and the use of advanced equipment and technologies. Regarding the Alpine tradition, the beauty products are made from pure vegetable and natural ingredients, including dried extracts or vegetable hydro-glyceric extracts, phytohormones, liposomes, phytosomes and nanoemulsions, top quality essential oils, noble vegetable oils, including jojoba oil or karite butter, extract of grapefruit seeds, protein and gluten from wheat germ, and the purest water.

A walk along the 3 km trail winding through the nature surrounding the Relais Wellness is another valid part of the guests' *remise en forme*. Air, water, light, heat and food, as well as thoughts and emotions, are the elements that nourish you in this splendid hotel: a natural itinerary to experience first-hand, to give new energy. Bright, cosy and comfortable, the 17 rooms of the Colombara, including a suite and a room reserved for the disabled, are distributed over two floors around a square courtyard, each with a different view. There are four types, Aurora, Alba, Tramonto and Crepuscolo, each with a different type of bed: a padded corner bed, a wrought iron bed, a wrought iron four-poster and a wooden bed. The



furnishings, the fittings and bathrooms, all with shower and bath, seem studied for sensorial serenity. Every room, heated with independent pellet heaters, has all you need to prepare you for the personalized treatments of the wellness centre. Wellbeing also means gastronomy, here in perfect accord with the environment and the style of the other services offered. Guests can choose from a menu appropriate to their health itinerary. "Let food be your medicine and medicine be your food": Hippocrates has surely inspired the culinary choices of this hotel which, thanks to the nearness of farms specialized in local products, proposes healthy fare rich in genuine flavour. Light but appetising fare, strongly inspired by Piacenza traditions, is served in the atmospheric rooms that conserve the barrel vaults of the former cellar. Finally, a meeting room facing the internal courtyard, an ideal space for 30

people: 80 square meters dominated by the surrounding green. The hall is raised above street level and communicates directly with the outside, and has all the latest audio and video systems (40" LCD CCTV connected to DVD players and computers). Near the entrance, with independent access, there is a split-level recreation room, a haven for games or reading that also functions as a cigar room, a sort of lodge-house for particularly exacting clients. The hotel also has arrangements with nearby structures: golf at the Croara Country Club, loc. Croara Nuova di Gazzola; horse-riding at the Camatta Ranch in Momelliano di Gazzola; canoeing, rafting, trekking, and canyoning in the Open Space sports centre in Marsaglia; manifestations in collaboration with the Piacenza Tourist Board; wine-tasting at Il Poggiarello vineyard in Statto di Travo; and La Stoppa Adventure Park in Rivergaro.



Paradisi del benessere

## NIGHT SPA PER DUE O STELLE PER UNA NOTTE?

di Leonella Zupo

All'interno del Crowne Plaza Rome-St.Peter's esiste un piccolo regno dedicato a tutti gli amanti del relax e del benessere: la St. Peter's Spa. Due le nuove proposte: *Night SPA* e *"Finalmente è domenica!"*. Non c'è che l'imbarazzo della scelta!

**P**er dirlo con le immortali parole di Shakespeare: *"Buona Notte! Buona Notte! Separarsi è un sì dolce dolore, che dirò Buona Notte, finché non sarà mattina"*. Ehi, aspetta, aspetta! Si

sta forse alludendo a una serata speciale? Proprio così, il Crowne Plaza Rome St. Peter's e il suo Centro Benessere St. Peter's SPA hanno il piacere di presentare una novità. Si tratta di *"Night SPA -*

*Stelle per una Notte"*, una serata esclusiva durante la quale il Centro Benessere rimarrà aperto fino alle ore 24: il tepore del bagno romano, il silenzio di un massaggio, le creazioni dello Chef, l'allegria



E?

olo regno  
Peter's  
menica!."

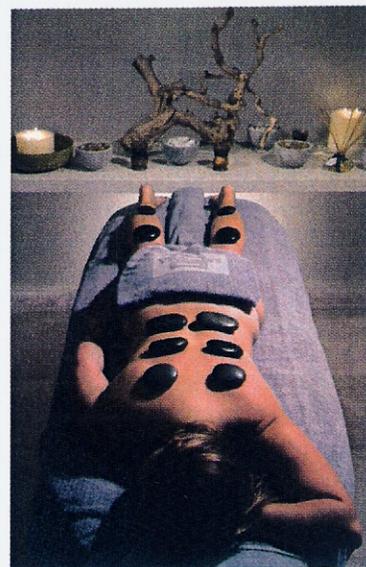
Notte", una  
va durante  
tro Benes-  
aperto fino  
tepore del  
, il silenzio  
io, le crea-  
ef, l'allegria

dello Champagne e il sottile piacere di sapere che è tutto solo per voi. Alla fine avrete un'intera notte davanti per augurarvi "Buona Notte!... Finché non sarà mattina". Il tutto in un centro esclusivo, dove ritrovare armonia e benessere con programmi personalizzati per la cura del viso e del corpo, la cui efficacia è garantita dall'esperienza, la professionalità e l'alta qualità dei prodotti. Completamente immersa nel verde di Villa Doria Pamphili e a



pochi minuti dal Vaticano, questa struttura è facilmente raggiungibile ed è dotata di un ampio parcheggio gratuito. La Spa ha solo due periodi di chiusura all'anno per la manutenzione, e precisamente l'ultima settimana di luglio e la prima di agosto, e due settimane a partire dal primo giorno lavorativo dopo Capodanno. Ma le novità non finiscono qui perché il Centro Benessere ha in serbo anche un'altra iniziativa, "Finalmente domenica!", un pacchetto comprensivo di ingresso al bagno romano più trattamento viso o corpo (a scelta del cliente Grotta Zen, oppure maschera viso o maschera corpo),

più brunch con buffet fantasioso preparato dallo Chef dell'hotel, Ernesto Casacchia, il cui prezzo è di 85 euro per persona. Un vero peccato non approfittarne!



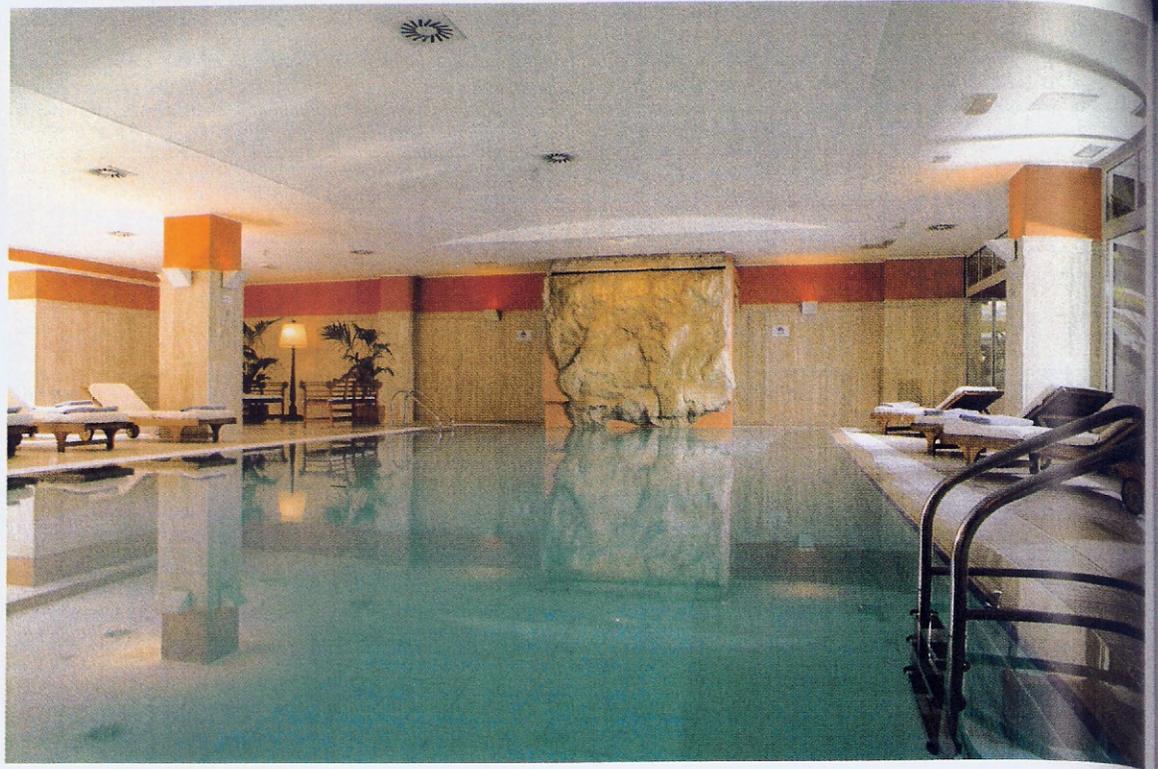
### Belli in un notte • Beautiful in a single night

#### Night SPA per due:

Bagno Romano, Grotta Zen, Dream Massage  
€ 242,00 a coppia (per couple)

#### Night SPA Special Friends:

Bagno Romano, Grotta Zen, Finger Food, Flutes di Champagne  
€ 86,00 a persona - da 3 a un massimo di 15 persone (per person - from 3 to a maximum of 15 people)



## Night SPA for two or Stars for a night?

The Crowne Plaza Rome-St. Peter's has a little realm for lovers of leisure and wellbeing: St. Peter's Spa, with two new proposals: *Night SPA* and *"It's finally Sunday!"* You choose!

In the immortal words of Shakespeare: *"Good night, good night! Parting is such sweet sorrow, that I shall*

*say good night till it be morrow"*.

But wait! Does this perhaps allude to a special

evening? Yes, indeed, the Crowne Plaza Rome-St. Peter's and its Wellness Centre, St. Peter's SPA are

### DAY SPA PLATINUM

Ingresso bagno romano, massaggio ayurvedico, Dott. Perricone - trattamento lifting idratante, manicure e bagno di paraffina.

*Roman bath, Ayurvedic massage, Dr. Perricone - moisturizing lifting treatment, manicure and paraffin bath.*

### DAY SPA GOLD PER LEI (FOR HER)

Ingresso bagno romano e "grotta zen", Dott. Perricone - trattamento silhouette corpo, pulizia del viso.

*Roman bath and "Grotta Zen", Dr. Perricone - body silhouette treatment, facial.*

### DAY SPA GOLD PER LUI (FOR HIM)

Ingresso bagno romano e "grotta zen", pulizia del viso, oriental fusion massage, doccia solare

*Roman bath and "Grotta Zen", facial, oriental fusion massage, sun shower*

### DAY SPA SILVER

Ingresso bagno romano, scrub e maschera corpo, maschera viso, massaggio viso

*Roman bath, scrub and body mask, face mask, face massage*

### DAY SPA CLASSIC

Ingresso bagno romano e "grotta zen", maschera viso, massaggio parziale

*Roman bath and "Grotta Zen", face mask, partial massage*

## Cosa offre • The offer

- Centro benessere con trattamenti viso e corpo
- Bagno Romano con sauna, Bagno Turco, Docce
- Massaggio, idromassaggio e piscina interna riscaldata, grotta ZEN
- Zona relax a bordo piscina con chaise longue, caminetto, degustazione di tisane Sala con circuito di macchinari cardiotonici Technogym
- Palestra per corsi collettivi di Gymmusic, Step, Yoga, G.A.G., Total body, Stretching, Tone-up, Body sculpture, Ginnastica posturale, Pilates, Preparazione al parto, Ginnastica Post Partum, Spinning, Training autogeno
- Possibilità di personal trainer
- Doccia solare
- Cassette portaoggetti all'interno degli spogliatoi
- St. Peter's Spa propone anche:
- piscina esterna nel periodo estivo
- 4 campi da tennis in terra rossa all'aperto
- percorsi jogging a soli 200 metri, immersi nel verde di Villa Doria Pamphili
- Presso il ristorante dell'hotel sono disponibili menu equilibrati e un servizio nursery.

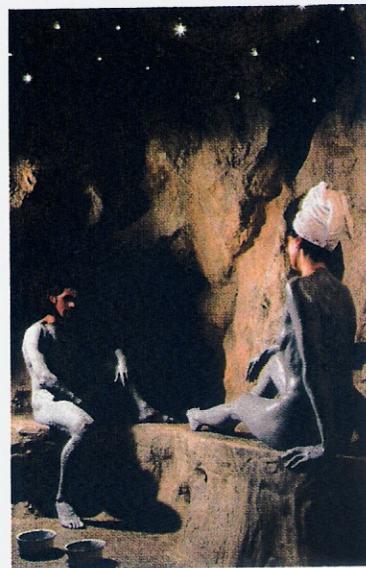
- *Wellness Centre with face and body treatments*
- *Roman bath with sauna, Turkish bath, Massage shower, hydromassage and heated indoor pool, grotta ZEN*
- *Poolside leisure with chaise longue, fireplace, herbal tea, Technogym-equipped fitness room.*
- *Gym for group classes of Gymmusic, Step, Yoga, Abs Legs and Buns, Total body, Stretching, Tone-up, Body sculpture, postural Gymnastics, Pilates, Prenatal Prep and Postnatal Gymnastics, Spinning, autogenic Training*
- *Personal trainers available*
- *Sun shower*
- *Safety deposit boxes in dressing rooms*
- *St. Peter's Spa also offers:*
- *Outdoor pool in summer*
- *4 open-air clay tennis courts*
- *Jogging trail only 200 metres away, amid the scenery around Villa Doria Pamphili*
- *The hotel restaurant has balanced menus and nursery service.*

making news. "Night SPA - Stars for a night" is an exclusive evening when the Centre will stay open till midnight: enjoy a warm Roman bath, a hushed massage, the Chef's creations, jolly Champagne and the subtle pleasure of knowing it's

just for you. At the end, you will have the whole night ahead to "say good night till it be morrow". Find harmony and wellbeing in an exclusive centre with personalized programmes for face and body backed by experience and professionalism



and high quality products. Set amid nature a few minutes from the Vatican in Villa Doria Pamphili, the complex is easy to reach and has a large free car park. The Spa closes for maintenance only twice a year: a fortnight in July/August, and the first two working weeks of the year. And there's more; the Wellness Centre has another proposal, "It's finally Sunday!", including entry to the Roman bath and a face or body treatment (the client's choice, Grotta Zen, or a face mask or body mask), plus buffet brunch prepared by the hotel's Chef, Ernesto Casacchia, at € 85 per person. Don't miss it!





Paradisi del benessere

## FONTEVERDE TERME & HOTEL

di Leonella Zupo

Fonteverde Natural spa Resort, del Gruppo STB Società Terme e Benessere, è un elegante resort 5 stelle situato a San Casciano dei Bagni, antico borgo della Val d'Orcia noto da sempre per le millenarie sorgenti da cui sgorgano acque termali ricche di minerali. La Spa di Fonteverde è distribuita su 5mila metri quadrati e dispone di ben sette piscine con acqua termale. L'offerta trattamenti, altamente variegata, comprende anche aree totalmente dedicate alle discipline orientali, all'idroterapia, ai fanghi, alla massofisioterapia, oltre alla nuova area Antico Mediterraneo

**M**igliore Spa d'Europa 2007, questo il verdetto di SpaFinder, autorevole magazine americano che detta legge in fatto di benessere e che, come ogni anno, nomina le migliori Spa in Asia, Sud America, Nord America, Caraibi ed Europa attraverso le scelte dei suoi lettori.

Migliaia di voti sottoscritti sia dal pubblico on line di Spafinder.com, sia dai lettori del magazine cartaceo, rendono il premio autorevole nel mercato mondiale delle Spa. Del resto Fonteverde l'anno scorso aveva già conseguito un primo riconoscimento, aggiudicandosi un premio

rilevante come "Migliore Spa Italiana 2006". E non finisce qui. A giudizio del magazine americano, infatti, Fonteverde si è classificata anche nella Top Ten 2007 delle più apprezzate Fonti Termali al mondo.

Non solo SpaFinder, ma anche il noto marchio di



TEL

Terme e  
ciano dei  
er le  
minerali.  
dispone  
enti,  
icate alle  
terapia,

“Migliore  
06”. E non  
iudizio del  
ricano, in-  
e si è clas-  
nella Top  
e più ap-  
Termali al

finder, ma  
narchio di

hôtellerie *The Leading Hotels of The World* ha riconosciuto ancora una volta a Fonteverde il marchio di qualità “Leading Spa”, di cui si fregiano solo le migliori spa al mondo dopo essere state oggetto di un’accurata ispezione che valuta ogni struttura in base a ben 200 criteri di qualità. E anche in questo caso Fonteverde si è distinta per il massimo del punteggio. Non c’è che dire... una

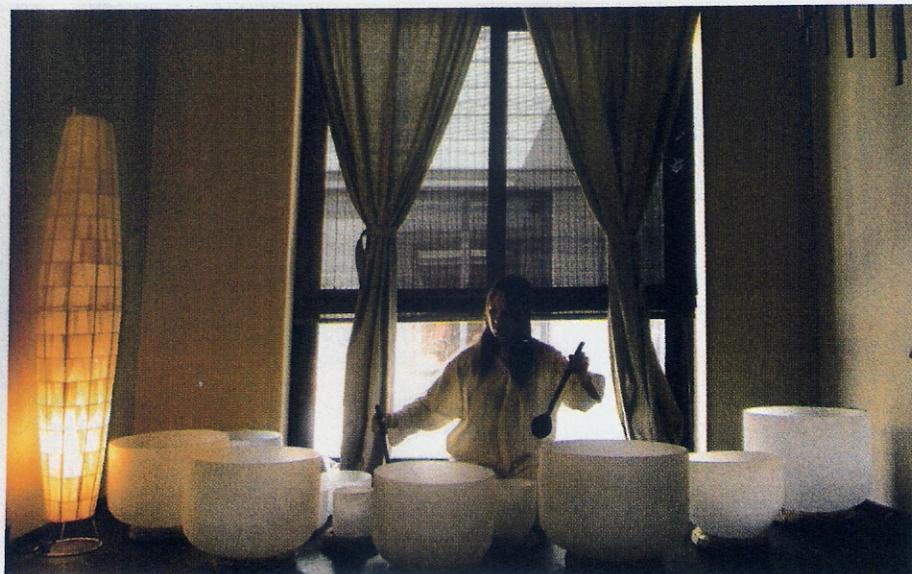


lunga e inesorabile collezione di successi. Del resto, meritati! Da quando Fonteverde Terme & Hotel ha aperto, nel maggio 2002, è stato tutto un crescendo di ricerche per i migliori trattamenti. Nato su un portico mediceo, fatto costruire nel 1607 dal Granduca Ferdinando de’ Medici, oggi – dopo una sapiente ristrutturazione – quello che ci troviamo davanti è un elegante resort che ha più di un plus da offrire.

Chi viene qui, in questo posto incantato, con le sue sessantotto camere, sette junior suite e cinque suite con terrazze affacciate sui calanchi e le verdi colline, dove la natura si trasforma repentina e diventa selvaggia, avverte un’atmosfera speciale, quella delle ville toscane d’altri tempi con arredi preziosi, stanze ricche di quadri e mobili d’epoca e sale da bagno allestite come terme in miniatura. Già, proprio come terme,

### Congressi all’insegna del benessere

Tre sale meeting, una sala plenaria da 85 posti a platea e due salette che accolgono 20/30 delegati. Recentemente è stata inaugurata anche la Casina delle Rose, uno spazio per eventi, multifunzionale, perfetto per presentazioni di prodotti, team building e meeting riservati. Varie le attività proposte per team building e post-congressuale, connesse con la vocazione termale del Fonteverde, tra cui la terapia armonica di gruppo, concerto di campane di cristallo che è davvero un’esperienza unica. Lezioni di aquagym in gruppo, bioaquam, un percorso con ben ventidue idromassaggi, che prevede l’accesso contemporaneo di una quindicina di persone. In una piscina con ricca concentrazione di sale marino, tipo le acque del Mar Morto in Israele, si fa *flotation*, ottima per drenaggi. Anche per le piscine c’è la possibilità di usufruirne in esclusiva. Per andare sul classico, ci sono le lezioni di cucina, con assaggi e gare, iniziazioni per diventare ottimi barman o wine-taster, e trekking con istruttori. A ciò si aggiungano competizioni con macchine d’epoca e i concerti nella chiesina del 1100, che fa parte del Fonteverde, recentemente restaurata. Anche il percorso gastronomico ha un suo peso: dalla tradizionale cucina toscana a quella povera di grassi, ai regimi dietetici consigliati dai medici. Un’ultima occhiata alle novità: Fonteverde dispone di una nuova area spa, *Antico Mediterraneo*, una concentrazione di trattamenti che vanno a riscoprire le antiche tradizioni termali etrusco-romane, quindi basati su ingredienti naturali come olio, avena e sale. Moltissimi i pacchetti proposti, con infinite possibili scelte.



perché, al di là del paesaggio, delle sale meeting per piccoli incontri, del ristorante "Ferdinando I" e dello splendido resort, sono le terme il vero punto di forza, sotto la guida del direttore sanitario, il dottor Nicola Fortunati, che aiuta a scegliere i migliori programmi termali.

Tra le ultime novità, Antico Mediterraneo, ripresa dalle tradizioni greco-romane con l'olio come elemento di vita e il miele dalle proprietà emollienti, alleato della pelle capace di rigenerare le cellule più superficiali, combinati assieme ai preziosi principi attivi della linea cosmetica Fonteverde, alle virtù del fango termale e a quelle

dell'acqua che ne potenzia l'assorbimento cutaneo. In particolare qui è disponibile Fitomediterranea, un bagno personalizzato in acqua termale arricchito con estratti di piante medicinali, con proprietà drenanti per il microcircolo, depurative per la pelle e ottime per l'apparato respiratorio. Il trattamento mediterraneo corpo, invece, è un massaggio drenante ed energizzante eseguito con un'esclusiva spazzola di setole di Agave, che permette al corpo di rilassarsi dopo l'impacco di un composto di olio extra vergine d'oliva, acqua termale e una sinergia di oli essenziali. Trattamento ad

azione detossinante, indicato per la circolazione periferica e per la pelle grazie alle sue proprietà elasticizzanti, idratanti e antiossidanti.



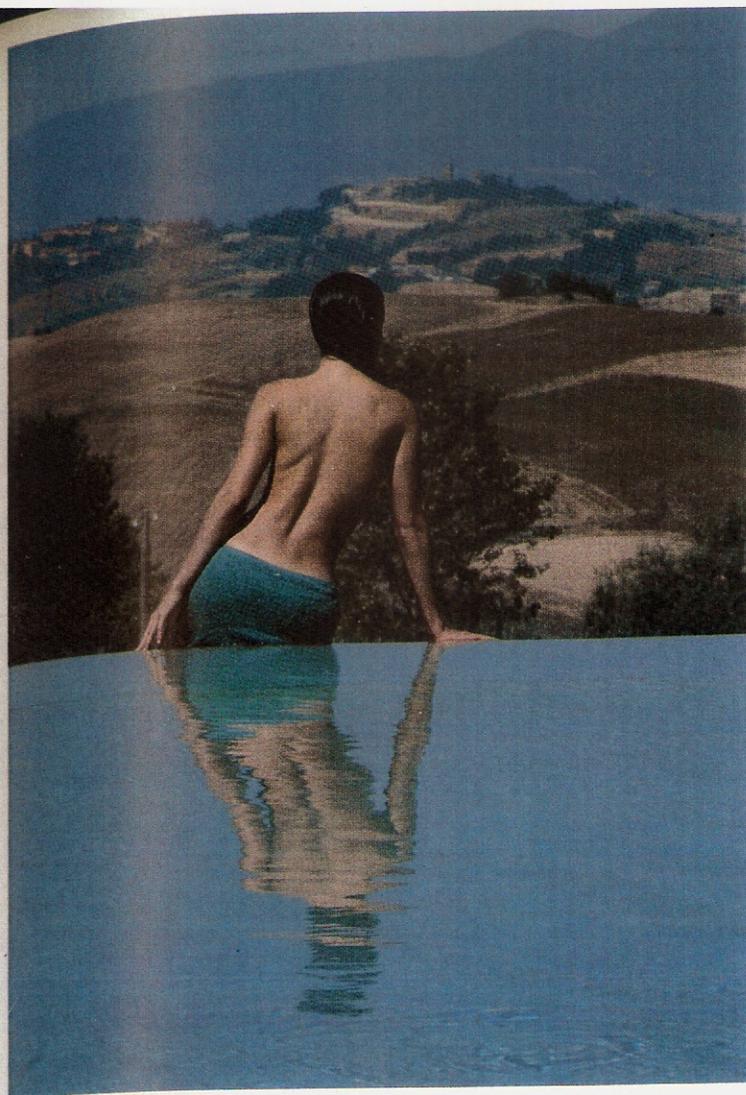
Per il viso c'è un trattamento mediterraneo specifico ad azione rigenerante, antiossidante e idratante, grazie alla combinazione di olio extra vergine di oliva, miele, acqua e fango termale e alcune gocce di limone. Il miele non altera il pH acido dell'epidermide e non aggredisce il film idrolipidico ma, al contrario, lo protegge. Indicato per tutti i tipi di pelle.



inante, indi-  
circolazione  
per la pelle  
e proprietà  
idratanti e



un tratta-  
raneo spe-  
ne rigene-  
sidante e  
e alla com-  
o extra ver-  
niele, acqua  
le e alcune  
ne. Il miele  
pH acido  
e non ag-  
idrolipidico  
io, lo pro-  
per tutti i



## Fonteverde Terme & Hotel

Fonteverde Natural spa Resort, from the STB Società Terme e Benessere Group, is a chic 5 star resort in San Casciano dei Bagni, an old hamlet in Val d'Orcia long famed for its mineral-rich springs. The Fonteverde Spa covers 5,000 m<sup>2</sup> and has seven spa-water pools. The wide range of treatments includes areas for oriental disciplines, hydrotherapy, mudpacks, and massophysiotherapy, as well as the new Antico Mediterraneo zone

Best Spa in Europe 2007 according to SpaFinder, the leading American leisure magazine which annually polls the best Spas in Asia, South America, North America, the Caribbean and Europe among its readers.

Thousands of votes were cast online at Spafinder.com and through the glossy, lending an air of authority to the world Spa award. Then again, last year the Fonteverde won accolades as "Best Italian Spa 2006"; and there's

more. According to the American magazine, Fonteverde is also in the 2007 Top Ten of the world's most popular Thermal Springs.

Not only SpaFinder, the noted hôtellerie brand *The Leading Hotels of The World* has also once more given Fonteverde the "Leading Spa" quality mark, awarded to the best spas in the world only after a thorough inspection based on 200 quality criteria.

Here, too, Fonteverde distinguished itself by attaining top marks. It is a long and unstoppable collection of successes. And well deserved! Since Fonteverde Terme & Hotel opened in May 2002, it has been a crescendo of quests for ever-better treatments. Created in a portico built in 1607 by the Grand Duke Ferdinando de' Medici, today – after expert renovation – it is an elegant resort offering more.

In this enchanted place with its 78 rooms, seven junior suites and five suites with terraces facing the ravines and the green hills, where nature abruptly transforms and becomes wild, there is a special mood, that of Tuscan villas from another age with lavish furnishings, rooms full of paintings and period furniture and bathrooms like miniature spas. Yes, real spas, because apart from the landscape, the meeting rooms, the "Ferdinando I" restaurant and the splen-



did resort, the spa waters are its true forte. They are watched over by the health manager, Dr. Nicola Fortunati, who personally advises the best spa programmes.

The latest features include Antico Mediterraneo, recalling Greco-Roman traditions with oil as the life element and the emollient properties of honey, an ally of the skin that can regenerate surface cells, combined with the prized active ingredients of the Fonteverde cosmetics range, with the virtues of thermal mud and spa water to reinforce cutaneous absorption. In particular, there is Fitomediterranea, a personalized bath in spring water enriched with extracts of medicinal plants. With draining properties for the microcirculation and depurative for the skin, it is also excellent for the respiratory system. The Medi-



terranean body treatment is a draining and energizing massage given with an exclusive brush with Agave bristles that allows the body to relax after the application of a blend of extra virgin olive oil, spring water and essential oils. There are detoxifying treatments for peripheral circulation and skin with elasticizing,



moisturizing and antioxidantizing effects.

There is a specific Mediterranean facial treatment with regenerating, antioxidantizing and moisturizing action, which combines extra virgin olive oil, honey, spring water and mud and a few drops of lemon. The honey doesn't alter the skin's acidic pH and doesn't attack the hydrolipid film; rather, it protects it. Suitable for all skin types.

### Wellness congresses

Three meeting rooms, an 85-seat assembly room and two rooms for 20/30 delegates. Another recently-opened space is the Casina delle Rose, a multipurpose space for events, perfect for product presentations, team building and confidential meetings. Various team building and post-congress activities are offered, in line with Fonteverde's spa vocation, including harmonic group therapy and crystal bell concerts: truly unique. Group aquagym and bioaquam classes, a programme of twenty-two whirlpools for fifteen people at a time. Try *floatation* in a pool with a high sea-salt concentration, like the Dead Sea in Israel; excellent for draining. The pool can also be reserved for exclusive use. Then there are the old classics such as cookery lessons with tasting and competitions, classes to become an expert barman or wine taster, and trekking with instructors. Plus vintage car races and concerts in the church built in 1100 on the Fonteverde estate and recently restored. Naturally, the gastronomic offering stands out: from traditional Tuscan cuisine to low-fat, to the dietary regimes advised by the doctors. So don't forget: Fonteverde has a new spa area, *Antico Mediterraneo*, a concentration of treatments to reawaken ancient Etruscan-Roman spa traditions that are based on natural ingredients like oil, oats and salt. Many packages make up an infinite range of choices.

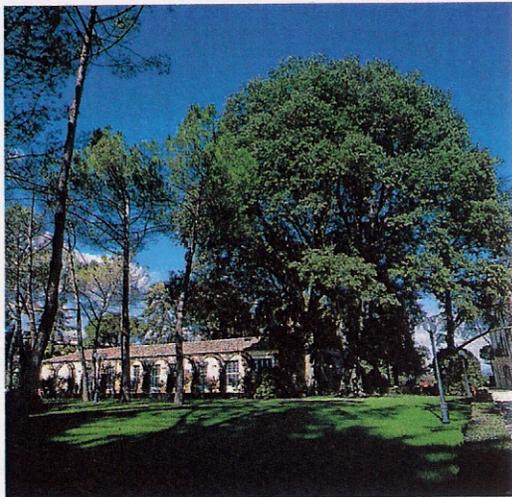


Crème de la crème

# ALLA POSTA DEI DONINI SAN MARTINO IN CAMPO

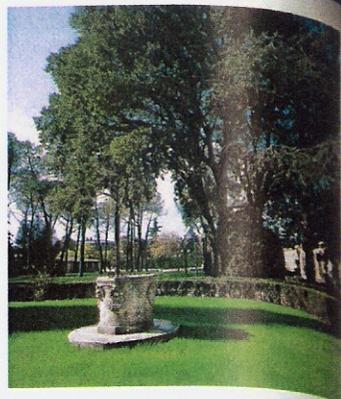
di Leonella Zupo

**I**mmersa in un parco botanico privato di 22.000 mq con romantici vialetti e piccoli sentieri, ove spiccano un inusuale Gingko Biloba, maestosi lecci secolari, fiori e roseti sempre in fiore, la struttura ri-



sale al 1600, residenza estiva della famiglia dei Conti Donini-Ferretti di origine veneta, trasferitisì in Umbria per avviare un allevamento di bachi per la produzione della seta e realizzare così per la prima volta il raffinato broccato.

Oggi, completamente rinnovata e ampliata, la residenza, vicina a Perugia, si compone di due dimore: Villa Costanza e Villa Laura, ciascuna con speciali peculiarità, collegate internamente attraverso un camminamento a vetri che riunisce le due strutture. Una piccola cappella consacrata del 1700, con una splendida pala d'altare dedicata a San Filippo



e originali paramenti sacri dell'epoca, visitabile dagli ospiti, offre indubbiamente momenti suggestivi di un antico passato. Le 48 camere, di diversa tipologia, alcune affrescate, altre con originali travi a vista, altre ancora con letti a baldacchino d'altri tempi, sono tutte allestite con eleganza, stile, e dotate di ogni comfort. In più, alcune camere sono fornite per ospitare persone diversamente abili, dotate di docce e vasche da bagno per soddisfare ogni tipo di esigenza.

Tutti gli ambienti e gli spazi sono raffinati, impreziositi da affreschi originali e tele di famosi esponenti della Scuola Perugina, tra cui il Giuli e Appiani. I preziosi mobili del 700 e dell'800, i salotti della hall in tessuto pregiato dai colori caldi e confortevoli, il camino originale acceso nelle sere d'inverno, i maestosi lampadari di Murano, i pavimenti in cotto umbro, le ceramiche originali di Deruta, tutte queste particolarità arricchiscono i luoghi interni e rendono la residenza d'epoca un capolavoro d'arte e di gran classe, unico nel suo genere. Sono presenti ben undici sale affrescate, che vengono puntualmente allestite in base alle diver-



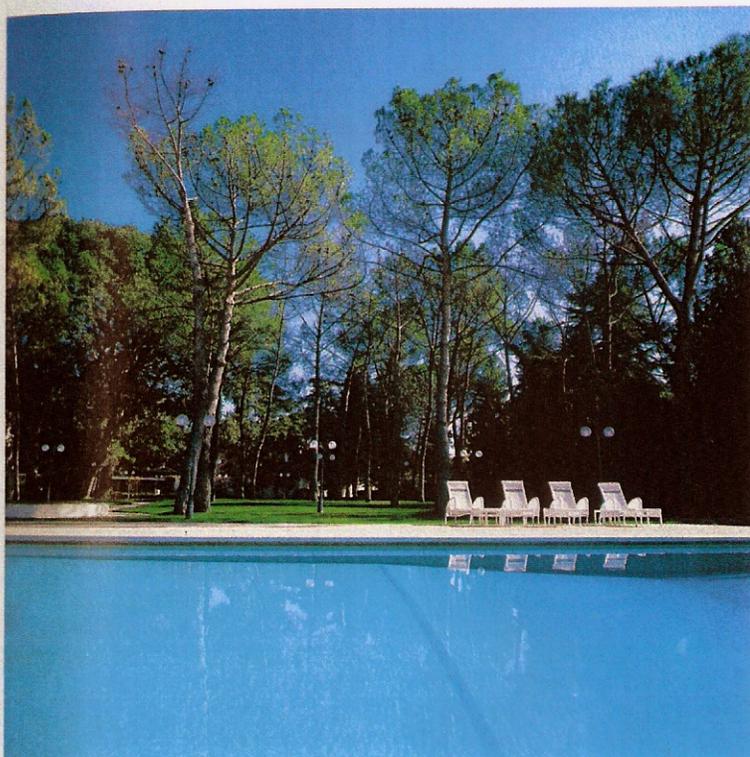
amenti sacri  
sitabile dagli  
dubbiamen-  
uggestivi di  
sato. Le 48  
versa tipolo-  
frescate, al-  
ali travi a vi-  
ora con letti  
d'altri tem-  
allestite con  
e, e dotate  
rt. In più, al-  
sono fornite  
persone di-  
ibili, dotate  
sche da ba-  
lifsare ogni  
za.  
ienti e gli  
affinati, im-  
ffreschi ori-  
di famosi  
ella Scuola  
cui il Giuli e  
ziosi mobili  
800, i salot-  
essuto pre-  
ori caldi e  
camino ori-  
nelle sere  
estosi lam-  
ano, i pavi-  
umbro, le  
finali di De-  
ste partico-  
cono i lu-  
rendono la  
oca un ca-  
e e di gran  
nel suo ge-  
esenti ben  
scate, che  
tualmente  
e alle diver-

se esigenze, per ogni tipo di evento: meeting, workshop, congressi, banchetti, pranzi e cene di gala. Qui, inutile dirlo, ogni evento si trasforma elegantemente in un successo garantito e in un ricordo indelebile. L'antica scuderia oggi è una grande sala capace di accogliere più di 400 ospiti. E per la cronaca, proprio qui nel 2006 si è svolto, per alcuni giorni, il primo Consiglio Nazionale dei Ministri con la presenza dell'ex presidente del Consiglio Prodi. Nel corso degli ultimi quattro anni la residenza ha ospitato anche il Consiglio Nazionale Confederanti, con la presenza di esponenti della politica e dell'economia e grandi aziende nazionali e multinazionali di grande fama che da anni vi organizzano meeting e grandi manife-



stazioni. Eventi quali sfilate di moda, concerti, corsi di formazione, in aula o all'aperto, teambuilding, trovano tutti "Alla Posta dei Donini" un luogo ideale dove è possibile realizzare la combinazione perfetta tra un ambiente di gran classe, riservato, a stretto contatto con la natura e attento a offrire

l'eccellenza nei servizi richiesti, attraverso la cura di ogni dettaglio. A pochi chilometri si possono praticare tutti i tipi di sport, tra cui il golf con campi da 18 buche. La residenza è partner dell'International Green Fee Card, che attribuisce molti vantaggi ai membri aderenti. "Pantagrue", il rinomato ristorante interno aperto tutto l'anno anche agli ospiti esterni, ex casa del custode della residenza d'epoca, è raggiungibile attraverso il giardino. È ubicato su due piani con travi di legno a vista. Qui a farla da padroni sono lo Chef Maurizio Fanti e il suo staff, che propongono deliziosi piatti tipici della cucina umbra, nazionale e internazionale, preparati con sapiente maestria, genuinità e creatività. Un fiore all'occhiello di pregio, i cui sapori e profumi incantano i palati più esigenti in occasione di pranzi e cene di gala, di lavoro o di svago. Durante la stagione estiva si può scegliere di





pranzare o cenare all'esterno del ristorante, circondati dalla natura sempreverde.

Un altro luogo dove gustare le specialità culinarie tipiche è la Club House, un'ampia sala con camino molto accogliente, con travi di legno a vista e vetrate prospicienti il verde del parco e la piscina. Una caratteristica "Enoteca del 1579" è ubicata nella originaria cantina della residenza d'epoca, dove è possibile trovare più di 500 etichette di vini regionali, nazionali e internazionali. I tradizionali tavoli di legno massiccio, e il delicato bouquet di vini che si respira, creano un'atmosfera d'al-



tri tempi per piacevoli degustazioni di vini e stuzzicherie.

L'elegante "Bar dei Lecci", una veranda circondata con vetrate affacciate su boschi e giardini, offre momenti piacevoli di relax per gustare la prima colazione al mattino e nel pomeriggio scegliere tra gli aperitivi e i cocktails proposti. Le due piscine esterne con solarium, ubicate in luoghi diversi nell'ampio parco, offrono momenti di tranquillità e relax totale, dove è anche disponibile, su richiesta, un servizio di bar e piccola ristorazione. Un nuovissi-

mo Wellness e Fitness Centre sarà inaugurato entro l'inizio dell'estate per coccolare gli ospiti e regalare momenti di piacere uniti a un completo relax e benessere fisico e mentale. Un'ottima occasione per rigenerarsi attraverso docce emozionali, idromassaggio privé, Kalidarium e numerosi trattamenti di diverso tipo. Infine, una piscina riscaldata controcorrente fornirà non



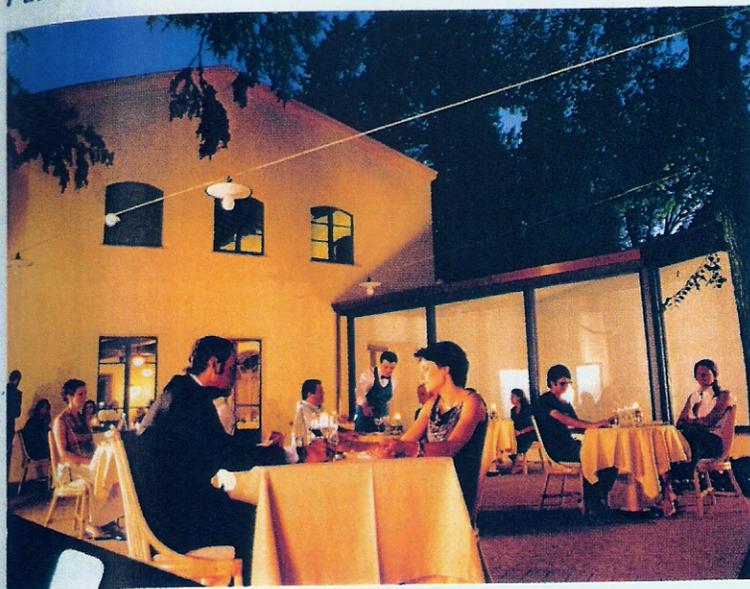
solo lo svago ma anche duraturi effetti benefici alla salute. Nel nuovo centro, che anela ergersi quale simbolo di un nuovo concetto di benessere, ogni dettaglio non potrà che essere curato con grande stile: luci, musica, colori, aromi, ambienti, faranno presto vivere un'esperienza unica da ricordare e garantiranno un nuovo e sano equilibrio anche grazie al personale, altamente

specializzato, che condurrà gli ospiti in un percorso di emozioni uniche. Tecnologia e professionalità saranno dunque la chiave del successo di questo nuovo gioiello. Insomma, un luogo che si può descrivere a parole, ma si sa,

alla fine sono sempre i sensi ad avere la meglio e a cogliere la vera bellezza e le suggestioni di luoghi di charme e d'incanto come questo. Può sembrare un luogo comune, ma forse è proprio il caso di dirlo: "provare per credere!".

## Alla Posta dei Donini, San Martino in Campo

e Fitness inaugurato dell'estate gli ospiti e enti di piani completo ere fisico e tima occa- ararsi attra- emozionali, privé, Kali- rosi tratta- o tipo. Infi- i riscaldata fornirà non

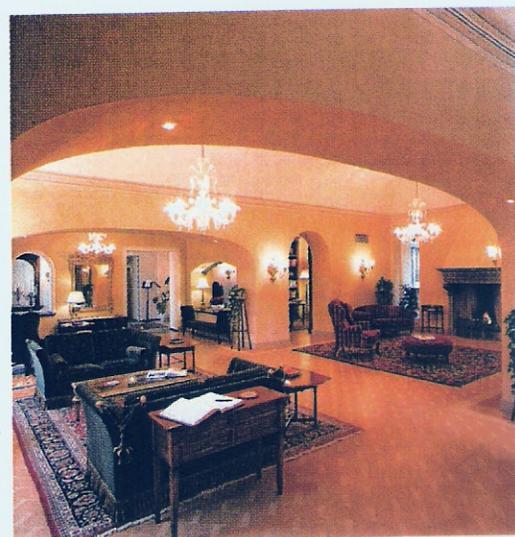


Set in a 22,000-m<sup>2</sup> private botanic park with romantic paths and trails lined with a striking Ginkgo Biloba, majestic old holm-

oaks, flowers and rose-gardens always in bloom, the complex dates back to 1600. It was the summer residence of the Venetian family of the Conti Donini-Ferretti, who moved to Umbria to start a silkworm farm and begin producing brocade for the first time. Now completely renovated and enlarged, there are two dwellings: Villa Costanza and Villa Laura, each with their own special charm, joined by a glassed-in walkway. A little chapel consecrated in 1700, with a splendid altarpiece dedicated to St Phillip and original period decorations that can be



visited, offers irrefutably poignant moments of an ancient past. There are 48 rooms of different types, some frescoed and with the original exposed timbers, others with old-fashioned four-poster beds; all furnished with elegance and style and graced with every comfort. There are rooms for the disabled with showers and baths. All solutions are gracious, enhanced by original frescoes and paintings from artists of the Perugia School, including Giuli and Appiani. The 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> century furniture, the fine fabrics in the cosy hall, the period fireplace, majestic Murano chandeliers, terracotta floors, and



ma anche enefici alla vo centro, ersi quale uovo con- sere, ogni potrà che on grande ca, colori, i, faranno l'esperien- cordare e r nuovo e anche gra- altamente



the original ceramics by Deruta; all these details enrich the interiors and make the residence a unique masterpiece of art and class. Some eleven frescoed halls can be fitted out for any event: meetings, workshops, con-

gresses, banquets, lunches and gala dinners. Success is guaranteed for any kind of event and the memories are indelible. The old stables have been converted into a 400-seat hall. The first National Council of Ministers was held for a



few days here in 2006, with the former president of the Council, Mr Romano Prodi, in attendance. Over the last four years the residence has also hosted the Confesercenti National Council, with speakers from the worlds of politics and economics, and major national and multinational companies have been organizing meetings and events here for years. Fashion shows, concerts, indoor and outdoor training and team-building courses all find "Alla Posta dei Donini" the perfect combination of class, reserve, contact with nature and excellent services, with attention to every detail. All types of sports can be practiced in nearby facilities, including an 18-hole golf course. The residence is a partner of the International Green Fee Card, with many advantages for its members. "Pantagruel", the renowned hotel restaurant open to the public all year round in the former gate lodge, is reached by a path through the pines. It covers two floors and has exposed beams and is presided over by Chef Maurizio Fanti and his staff who serve delicious Umbrian, national and international fare prepared with skill, authenticity and imagination. Pure class, with flavours and aromas that enchant the fussiest palates during gala lunches and suppers, and work or pleasure meals. Dine outdoors in summer, amid the green nature. Another

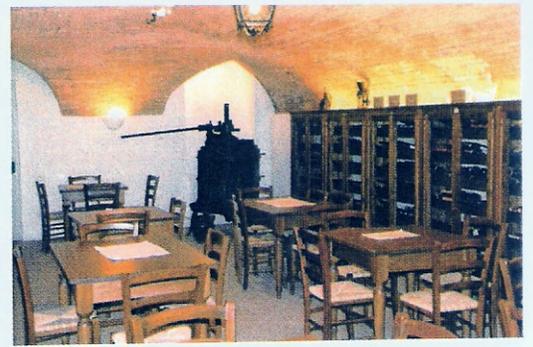
e in 2006,  
 er president  
 cil, Mr Ro-  
 attendance.  
 four years  
 has also  
 onferenti  
 ncil, with  
 the worlds  
 economics,  
 tional and  
 companies  
 organizing  
 events here  
 ion shows,  
 or and out-  
 and team-  
 es all find  
 Donini" the  
 ination of  
 ontact with  
 ellent serv-  
 tion to  
 ll types of  
 racticed in  
 s, including  
 course.  
 s a partner  
 onal Green  
 many ad-  
 members.  
 he renown-  
 urant open  
 all year  
 ormer gate  
 hed by a  
 ie pines. It  
 rs and has  
 is and is  
 by Chef  
 and his  
 delicious  
 al and in-  
 prepared  
 nticity and  
 ure class,  
 nd aromas  
 ie fussiest  
 gala lunch-  
 and work  
 eals. Dine  
 mer, amid  
 e. Another



place for tasting local specialities is the Club House, a large hall with cosy fireplace, exposed beams and windows giving onto the grounds. There is a picturesque Enoteca from 1579 in the original cellar of the residence with over 500 regional, national and international wines. The traditional wooden tables and the delicate bouquet of wine create an atmosphere that adds to the taste experience. The elegant "Bar dei Lecci", a glassed-in veranda overlooking woods and gardens, is perfect for a relaxing breakfast or an afternoon aperitif or cocktail. The two outdoor pools and solarium concealed in the grounds offer moments



of tranquillity and total repose, and a bar and snack service upon request. A brand new Wellness and Fitness Centre will be open by summer to pamper guests and bestow pleasure, complete rest and physical and mental wellbeing. Perfect for recharging with revitalizing showers, private whirlpool, Kalidarium and treatments



of all kinds. Finally, a heated pool with counter-current swimming system for long-lasting health benefits. The new centre aims to become a symbol of a new concept of wellbeing. Every detail is planned: lights, music, colours, aromas, and ambiances all create a unique experience and guarantee healthy equilibrium, thanks also to the highly-specialized staff who lead the guests through a course of unique emotions. Technology and professionalism are the keys to the success of this new gem. All told, a place we could describe, but which is best understood by your senses. It might seem clichéd, but in this case, you really must: "try it and see!".



Crème de la crème

## HOTEL BYRON FORTE DEI MARMI

di Leonella Zupo

**F**istono luoghi che possiedono un fascino tutto speciale, fatto di atmosfere e suggestioni impalpabili, di reminiscenze di tempi passati, di una trama di eventi e personaggi che hanno lasciato un loro gesto, un'eco, un'impronta. L'Hotel Byron di Forte dei Marmi è uno di questi. Una villa voluta nella prima metà del secolo scorso da José "Pepito" Caferino Canevaro, duca di Zoagli - personaggio cosmopolita e dallo spirito anticonvenzionale che ancora oggi sembra incredibilmente attuale e precorritore dei tempi. Una dimora creata come residenza e intimo buen retiro, dedicata alla villeggiatura in famiglia e per accogliere la cerchia di amici appartenenti al *beau monde*. Aperto nel

giugno 1990, dopo una lunga ristrutturazione, questo albergo è nato dall'unione di due ville liberty, di cui la principale e più antica fatta costruire dai Duchi Canevaro di Zoagli fra il 1899 e il 1902. Punto d'incontro della nobiltà legata a Casa Savoia, le ville vennero in seguito adibite ad albergo mantenendo le originarie caratteristiche. Situato sul viale a mare, l'hotel è a pochi passi dalla Capannina, di fronte ad alcuni dei bagni più esclusivi della zona più prestigiosa di Forte dei Marmi. Oggi è un raffinatissimo albergo, composto da ventinove camere e suite che si affacciano sulla spiaggia o sulle Alpi Apuane; due sale da dieci a sessanta posti per convegni e meeting, a brevis-

sima distanza i campi da tennis e, nel grande Parco della Versiliana, le strutture per praticare l'equitazione. A quattro chilometri, il Versilia Golf a diciotto buche. Gli arredi interni sono stati curati personalmente dai proprietari: grandi spazi comuni con succedersi di ambienti diversi, con rifiniture liberty, vetrate gialle e verdi, lampade floreali, due bow windows con luminosi divani gialli semi circolari che danno un tocco di freschezza. Il bar si affaccia all'esterno sul giardino, dove una



grande piscina attira i clienti che non hanno voglia di scendere in spiaggia. Ovunque una gran profusione di piante e fiori. Nel verde della zona, gli ospiti trovano l'atmosfera tranquilla e tipica delle grandi residenze private, ma con tutti i comfort degli alberghi di lusso. Il ristorante dell'albergo, La Magnolia, completa il tutto con inappuntabili portate preparate e servite alla perfezione. Il meglio della cucina regio-

campi da  
 ande Par-  
 liana, le  
 praticare  
 quattro  
 Versilia Golf  
 . Gli arre-  
 terni sono  
 inalmente  
 : grandi  
 on succe-  
 ti diversi,  
 rty, vetra-  
 lampade  
 windows  
 vani gialli  
 re danno  
 chezza. Il  
 ll'esterno  
 love una



attira i  
 anno vo-  
 in spiag-  
 una gran  
 nte e fio-  
 lla zona,  
 o l'atmo-  
 e tipica  
 lenze pri-  
 tti i com-  
 hi di lus-  
 tell'alber-  
 comple-  
 appunta-  
 parate e  
 azione. Il  
 na regio-



nale e internazionale ac-  
 compagno da un'ampia  
 selezione dei maggiori vi-  
 ni bianchi e rossi, sia ita-  
 liani che francesi, rosati,  
 prelibati vini da dessert,  
 spumanti e Champagne  
 di gran livello. Nel periodo  
 estivo, oltre che nelle tre  
 salette interne, il servizio  
 viene svolto anche a bor-  
 do piscina. Insomma, una  
 chicca proprio da non  
 perdere!

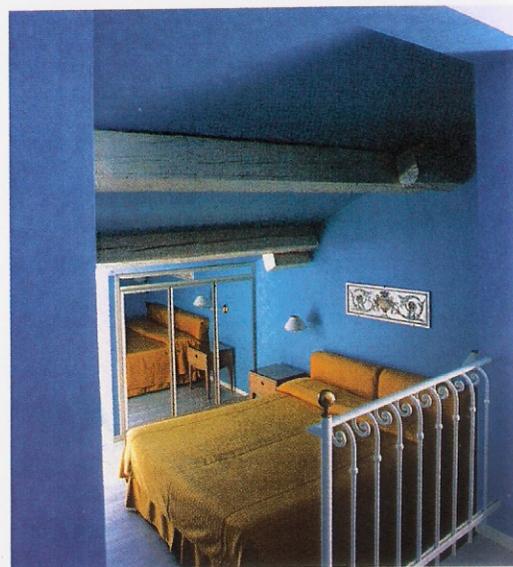
## Hotel Byron

There are places with a  
 special charm, full of at-  
 mosphere and impalpable  
 allure, of reminiscences of  
 times past, of events and  
 people that left their mark.  
 Hotel Byron in Forte dei  
 Marmi is one of these.  
 Built in the early twentieth  
 century for José "Pepito"  
 Caferino Canevaro, duke  
 of Zoagli, a cosmopolitan  
 and anti-conventional fig-  
 ure who still today seems  
 incredibly modern and  
 ahead of his time, the  
 abode was created as a  
 residence and private  
 buen retiro, dedicated to  
 family holidays and gath-  
 erings of friends of the  
*beau monde*. Opened in  
 June 1990 after long  
 restoration works, the ho-

tel emerges from the  
 union of two Liberty man-  
 sions, the older, main one  
 built by the Dukes  
 Canevaro of Zoagli be-  
 tween 1899 and 1902. A  
 haunt of the nobility  
 linked with the House of  
 Savoia, the villas subse-  
 quently became a hotel,  
 keeping their original fea-  
 tures. Located on the  
 seafront, the hotel is a  
 stroll from the Capannina,  
 in front of some of the  
 most exclusive bathing  
 stations of the most presti-  
 gious part of Forte dei  
 Marmi. Today it is a so-  
 phisticated hotel with 29  
 rooms and suites facing  
 the sea or the Apuan Alps,  
 two rooms seating from  
 ten to sixty people for  
 congresses and meetings,  
 nearby tennis courts and  
 horse-riding facilities in  
 the large Versilia Park. The  
 18-hole Versilia Golf Club  
 is four kilometres away.  
 The owners saw to the  
 furnishings personally:  
 open common areas in  
 varied surroundings with  
 Liberty finishing touches,  
 yellow and green win-  
 dows, floral chandeliers,  
 and bow windows with  
 bright yellow semicircular  
 sofas for a fresh feel. The  
 bar faces onto the garden,



where a large pool awaits  
 guests who prefer it to the  
 beach. There are plants  
 and flowers everywhere.  
 The surrounding nature  
 emits the typical tranquil  
 atmosphere of grand pri-  
 vate residences, but with  
 all the comforts of a luxu-  
 ry hotel. The hotel's  
 restaurant, La Magnolia,  
 completes the picture with  
 impeccable dishes pre-  
 pared and served to per-  
 fection. The best regional  
 and international cooking  
 is accompanied by an ar-  
 ray of fine Italian and  
 French reds and whites,  
 rosés, dessert wines,  
 sparkling wines and  
 Champagne. In summer,  
 apart from the three inter-  
 nal halls, service also ar-  
 rives poolside. All in all,  
 not to be missed!





Gli itinerari del gusto

## ISOLE VERGINI BRITANNICHE... TUTTE DA GUSTARE!

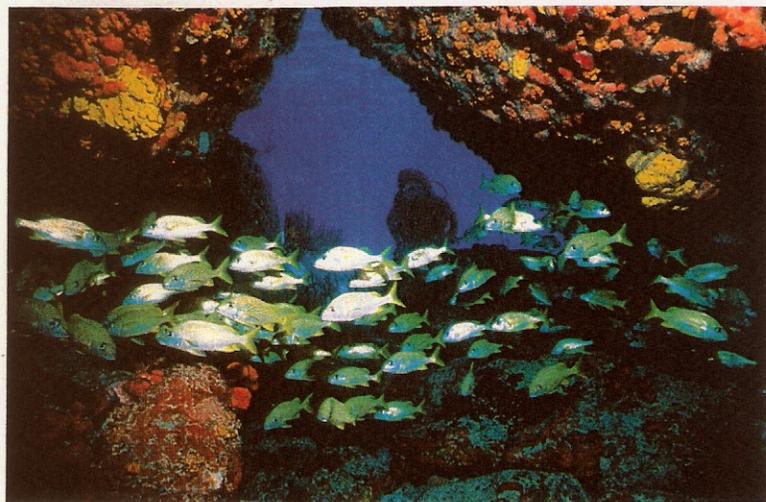
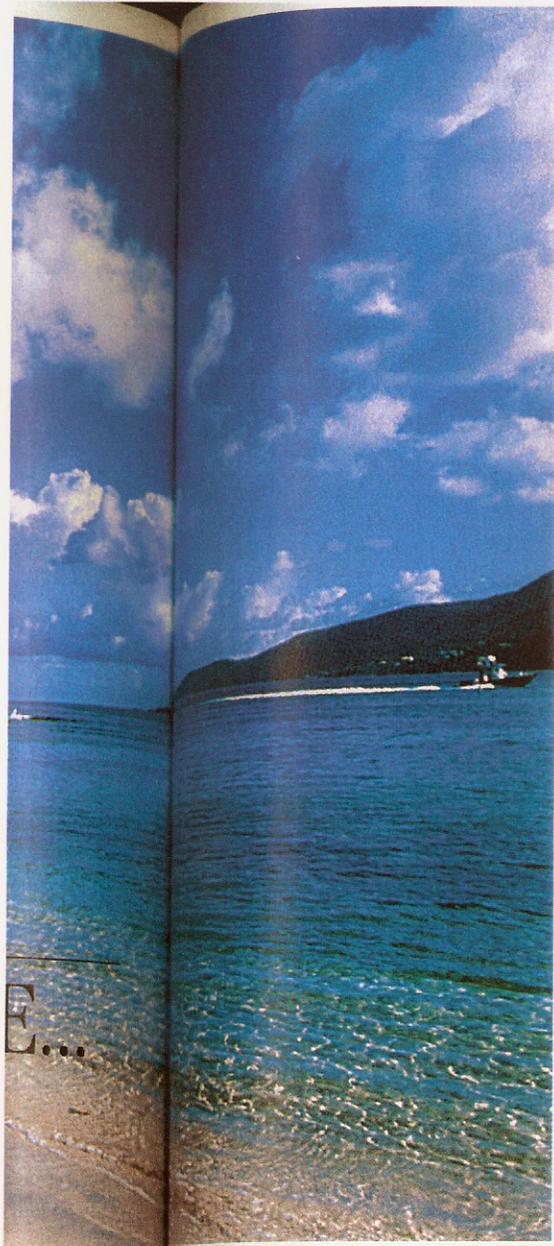
di Leonella Zupo

Caraibi, crocevia del mondo. Soprattutto quando gli alisei soffiano verso le Isole Vergini Britanniche. La posizione strategica ha fatto approdare sulle coste di queste isole diversi popoli e culture: West Indies, africana, francese e spagnola. Che naturalmente hanno influenzato la cucina dell'arcipelago

**P**erfette per due innamorati che sognano di giurarsi amore eterno su una spiaggia caraibica, o a bordo di un lussuoso yacht, circondati dal mare cristallino: Peter Island, Virgin Gorda, Guana Island, sono tutti nomi che evocano il blu delle acque

caraibiche e lo charme di questo arcipelago. Le Isole Vergini vengono spesso definite il paradiso dei velisti per il mare trasparente privo di onde, grazie alla protezione del reef esterno che attenua l'effetto della marea e le correnti. Una destinazione

ideale per chi ama la vela e il mare dunque, ma non solo. Anche la cucina, infatti, non da meno, merita un posto di eccellenza. Passeggiando tra le drogherie dei centri abitati, per iniziare, si scoprono tuberi dai nomi più stravaganti – plantain, cassava



se di verdure e carne di maiale e di manzo, tagliata a dadini. Altri piatti tipici sono la frittura di conch, un mollusco di cui si vantano le qualità afrodisiache (provare per credere!) e il pesce fritto marinato. I sapori della cucina, dalle forti radici creole, sono decisi e speziati: ogni isola ha un suo condimento tipico, che dà un tocco speciale e riconoscibile a tutti i piatti. Per palati robusti è l'infuocato *caribbean seasoning*, tipico di Peter Island: sale locale, timo, erba cipollina, pepe nero in grani, chiodi di garofano freschi, chili giallo piccante, aglio e noce moscata. Per "spegnere" tutti questi sapori piccanti, niente è meglio di uno dei coloratissimi cocktail locali, a base di frutti tropicali e rum. Da *Sebastian's* si produce del rum liquoroso, mentre alla *distilleria Callwood*, a Cane Garden Bay, la specialità è il rum bianco. È Pusser's il nome del rum più diffuso alle Isole Vergini Britanniche, l'ingrediente principale del cocktail

più bevuto, il *painkiller*. A Tortola è stata aperta anche una catena di bar che porta il nome *Pusser's*. Inoltre, in omaggio alla madrepatria, nelle BVI si beve anche tanto tè, freddo o caldo, ma qui al classico black tea si preferiscono le più esotiche miscele aromatizzate. E per chi voglia misurarsi con le ricette delle BVI anche una volta tornati a casa, si può fare incetta di spezie al *Sunny Caribbee Spice Shop* sulla Main Street di Road Town, a Tortola, che vende anche prodotti di bellezza a base d'ingredienti naturali, decotti e pozioni, tra cui alcune curiose "*exotic love potions*"! La varietà è il "pepe" della vita e le Isole Vergini Britanniche offrono uno squisito e vario menu adatto a soddisfare ogni palato. Si può pranzare in uno dei numerosi chioschi sulla spiaggia o cenare in uno degli ottimi ristoranti, molti dei quali situati tra paesaggi mozzafiato. Alcuni sono interni ai resort, ad esempio i ristoranti del Biras Creek, del Little Dix

ffiano  
fatto  
ire:  
nte

e tannica -. In particolare la farina di cassava viene utilizzata per preparare il pane tradizionale dei Caraibi, chiamato anche yuca. Anche il breadfruit ha un sapore squisito, ottimo da mangiare come zuppa o fritto. Molti piccoli ristoranti offrono il fungi, simile alla polenta italiana, preparato con farina di mais e latte di cocco. Altri piatti tipici sono il pig-tail, il souse (pig's trotters), l'ox-tail e lo stew mutton o stew fish. La specialità locale, tuttavia, è il callaloo, una zuppa piccante a ba-

na la vela  
, ma non  
icina, in-  
o, merita  
cellenza.  
a le dro-  
i abitati,  
coprono  
ù strava-  
cassava



Bay e del Peter Island Resort.

### In giro per i ristoranti delle BVI

#### The Brandywine Bay

Sedersi per un aperitivo sulla terrazza del Brandywine Bay, situato in cima alla collina ad est di Road Town, è un'esperienza che solletica i sensi con una vista mozzafiato del Sir Francis Drake Channel, prima di degustare una cena italo-caraibica in un'atmosfera suggestiva creata dal rumore delle onde infrante sulla spiaggia e dal cielo stellato. Lo chef è l'italiano Davide Pugliese, che accoglie personalmente i clienti presentando loro un parterre di delizie che fondono la cucina caraibica a quella toscana, mixati con un tocco fusion. Gli ingredienti utilizzati sono il pescato di giornata, erbe e specialità locali. Inoltre sono serviti i migliori vini francesi, italiani, australiani e americani.

[www.brandywinebay.com](http://www.brandywinebay.com)

#### The Sugar Mill

Il Sugar Mill Hotel nasce dalla ristrutturazione di un vecchio mulino costruito

370 anni fa per la lavorazione della canna da zucchero. Il ristorante è rinnovato per l'atmosfera romantica e la cucina deliziosa. Nel maggio 2004 è stato premiato da *Caribbean Travel & Life Reader* come "Miglior ristorante dei Caraibi". I piatti, serviti a lume di candela, combinano sapori caraibici e ingredienti internazionali secondo una cucina innovativa. Il menu cambia ogni sera ed è a cura degli chef e dei proprietari, Jeff e Jinx Morgan, che curano anche una rubrica su *Bon Appetit*. Di giorno si possono gustare invece rum punch o pina colada nel gazebo con vista su Jost Van Dyke o pranzare all'*Islands*, il ristorante sulla spiaggia.

[www.sugarmillhotel.com](http://www.sugarmillhotel.com)

#### The Leverick Bay Restaurant

Un fidato gruppo di pescatori locali pesca pesci di ogni specie ogni giorno e li porta direttamente dal mare delle Isole Vergini Britanniche nelle cucine del Leverick Bay Restaurant. Al centro del ristorante si trova un bellissimo bar in mogano e a

fianco un'area relax con divani e poltrone, dove si può bere un aperitivo o un digestivo. Le pareti del ristorante sono arricchite da numerose fotografie che ritraggono i momenti



più belli dell'Americas Cup e delle maggiori gare di vela degli ultimi cento anni. Spesso su un maxischermo al plasma vengono trasmesse le maggiori competizioni sportive come Super Bowl, World Cup e Stanley Cup. La domenica Marlon Abner intrattiene i clienti suonando pentole d'acciaio secondo il tradizionale stile caraibico.

[www.therestaurantatlevertickbay.com](http://www.therestaurantatlevertickbay.com)

#### The Bitter End's Clubhouse Restaurant

Conosciuto in tutti i Caraibi per i suoi ambienti open air eleganti ma informali, il Bitter End ha tre sale ristorante separate. Il menu del Clubhouse offre abbondanti buffet e servizio ai tavoli a colazione, pranzo e cena. Famose sono le sue zuppe, come la zuppa di molluschi e latte, l'ampia scelta di insalate, pasta, pizza e dolci, fatti in casa dalla pasticceria *Winston's*, pesce fresco e aragoste, ma anche carni bianche e rosse.

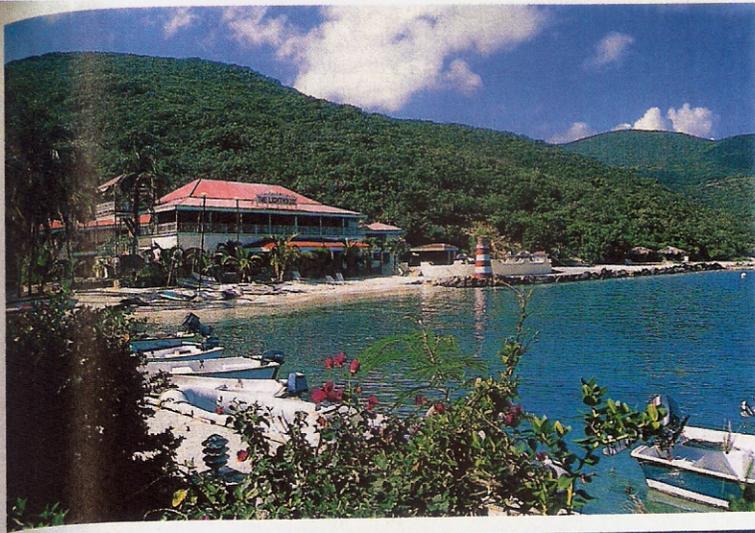
[www.beyc.com](http://www.beyc.com)

relax con  
e, dove si  
peritivo o  
pareti del  
arricchite  
fotografie  
momenti



Americas  
igiori gare  
imi cento  
un maxi-  
sma ven-  
e le mag-  
ni sporti-  
er Bowl,  
nley Cup.  
rlon Abb-  
i clienti  
ole d'ac-  
tradizio-  
co.  
intatleve-

**Restaurant**  
utti i Ca-  
ambienti  
ti ma in-  
ind ha tre  
parate. Il  
ouse offre  
t e servi-  
olazione,  
Famose  
oe, come  
lluschi e  
lta di in-  
za e dol-  
dalla pa-  
's, pesce  
, ma an-  
ie e ros-  
m

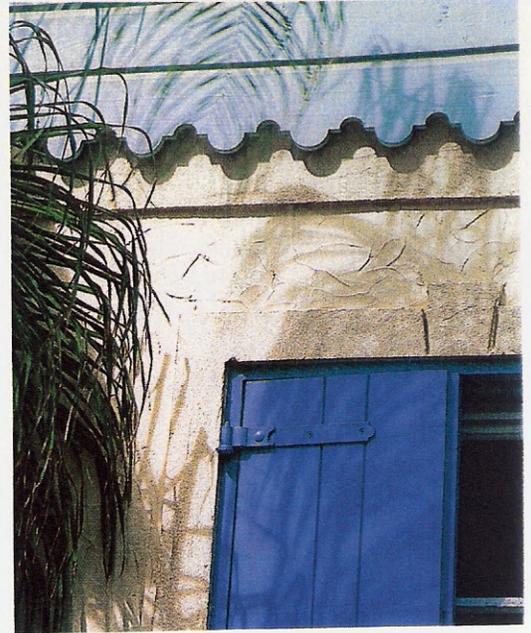


## The British Virgin Islands... All to be savoured!

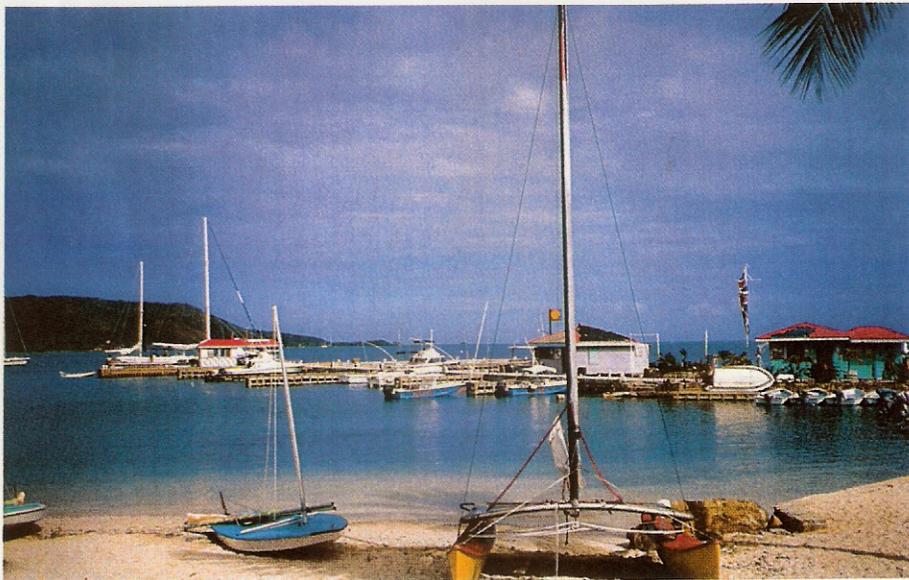
The Caribbean, crossroads of the world; especially when the trade winds blow towards the British Virgin Islands. Their strategic position drew diverse peoples and cultures: West Indian, African, French and Spanish. All left their mark on the cuisine of the archipelago, of course.

Perfect for sweethearts dreaming of pledging eternal love on a Caribbean beach or aboard a luxury yacht on crystal waters; Peter Island, Virgin Gorda, Guana Island: names that evoke the blue seas and magic of this archipelago. The Virgin Islands are often called the sailor's paradise for the calm clear sea, protected from tides and currents by the outer reef; ideal for lovers of sea and sailing, and others too. The cuisine is also outstanding. The town stores sell tubers with strange names – plantain, cassava and tannia –. Cassava flour, also called *yuca*, is used to prepare the traditional bread of the Caribbean. Breadfruit, too, is exquisite, wonderful eaten in soup or fried. Many little restaurants serve *fungi*, similar to Italian polenta, prepared from cornmeal and coconut

milk. Other typical dishes include pig-tail, *souse* (pig's trotters), oxtail and mutton or fish stew. The local speciality is *callaloo*, a spicy soup made from vegetables and diced pork and beef. Then there is fried conch, a mollusc with reputed aphrodisiac qualities (try it and see!) and marinated fried fish. The beefy and spicy cuisine has Creole roots; each island has its own seasoning, making every dish special and recognizable. Robust palates may manage the fiery *Caribbean seasoning*, typical of Peter Island: local salt, thyme, chives, black peppercorns, fresh cloves, hot yellow chillies, garlic and nutmeg. To quench the fire, nothing beats a local cocktail made from tropical fruit and rum. *Sebastian's* produces rum like liqueur, while *Callwood distillery* in Cane Garden Bay spe-



cializes in white rum. Pusser's is the most popular rum in the British Virgin Islands and the main ingredient in the top cocktail, the *painkiller*. A chain of bars has been opened in Tortola called *Pusser's*. Also, remembering the motherland, a lot of tea is drunk in the BVI, cold or hot; but rather than the classic black tea, they prefer more exotic aromatic blends. Those who want to try some BVI recipes back home can stock up in the *Sunny Caribbee Spice Shop* on Main Street in Road Town, Tortola, with spices, natural beauty products, infusions and potions, including some curious "*exotic love potions*"! Variety is the spice of life and the British Virgin Islands offer a menu for everyone. Have lunch in one of the many seaside kiosks or dine in an excellent restaurant amid breathtaking scenery. There are some inside the resorts, for example the restaurants of Biras Creek, Little Dix Bay and Peter Island Resort.



### Some BVI restaurants

#### **The Brandywine Bay**

Sip an aperitif on the terrace of the Brandywine Bay, perched on the hill east of Road Town, and feast on the awe-inspiring view of the Sir Francis Drake Channel. Then savour an Italo-Caribbean supper under starry skies as the waves crash on the beach. Italian chef Davide Pugliese personally greets clients with an array of delicacies that mix Caribbean and Tuscan cuisines with a touch of fusion. The ingredients are fresh fish, herbs and local specialities. They also stock the finest French, Italian, Australian and American wines. [www.brandywinebay.com](http://www.brandywinebay.com)

#### **The Sugar Mill**

The Sugar Mill Hotel is a renovated 370-year-old mill once used for processing sugar cane. The restaurant is renowned for its romantic atmosphere and delicious fare. *Caribbean Travel & Life* Reader's poll voted it "Best Caribbean restaurant" in May 2004. The dishes, served by candlelight, in-

novatively combine local flavours and international ingredients. The menu changes daily and is designed by chefs and owners, Jeff and Jinx Morgan, who also edit an editorial in *Bon Appetit*. During the day, sip a rum punch or piña colada in the gazebo overlooking Jost Van Dyke or lunch in the *Islands* restaurant on the beach. [www.sugarmillhotel.com](http://www.sugarmillhotel.com)

#### **The Leverick Bay Restaurant**

Every day, faithful local fishermen bring all kinds of fish directly from the sea to the kitchens of the Leverick Bay Restaurant. The restaurant has a beau-

tiful mahogany bar, and a lounge with sofas and armchairs for an aperitif or after-dinner drink. The walls are adorned with thrilling pictures of the Americas Cup and the major yacht races of the last century. There is a plasma maxi-screen for sports events like the Super Bowl, the World Cup and the Stanley Cup. On Sunday, Marlon Abbner plays his steel pans to entertain guests. [www.therestaurantatleverickbay.com](http://www.therestaurantatleverickbay.com)

#### **The Bitter End Clubhouse Restaurant**

Known throughout the Caribbean for its open-air and elegant but informal spaces, the Bitter End has three separate dining rooms. The Clubhouse menu offers rich buffets and table service for breakfast, lunch and dinner. It serves soups, such as shellfish and milk soup, a vast range of salads, pastas, pizzas and desserts, home-made in *Winston's Bakery*, fresh fish and lobster, and white and red meats. [www.beyc.com](http://www.beyc.com)

