

Estate negli hotel di lusso: yoga e Brunello-day, tè marocchino e degustazioni di birra

Quest'estate nei grandi alberghi di lusso si cerca di stupire e attrarre i facoltosi clienti con effetti speciali. Curiose offerte dalla costiera amalfitana all'Argentario, da Milano a Roma

Lezioni di yoga e passeggiate in orti e giardini sulla costiera amalfitana, «Brunello day» con menu di chef stellati all'Argentario, tè marocchino insieme al narghilè a Milano, degustazioni di birre bionde e brune sulla costa laziale.

Quest'estate nei grandi alberghi di lusso si cerca di stupire e attrarre i facoltosi clienti, sempre più rari e preziosi, con effetti speciali.

Come la degustazione di uno dei vini più apprezzati al mondo, il Brunello di Montalcino, organizzata il 10 agosto all'hotel «Il Pellicano» di Porto Ercole.

Sulla terrazza che guarda il mare dell'Argentario, la sommelier Lucia La Monica guiderà gli ospiti in un'esperienza del gusto e del palato che avrà come protagonista appunto il vino toscano, esaltato dalla cena gourmet firmata dallo chef Antonio Guida, nel ristorante 2 stelle Michelin.

Cinque portate, dalle lasagnette d'anatra al petto di piccione, abbinate ad altrettante famose etichette di case vinicole.

Si punta, invece, sull'esercizio fisico e la meditazione al San Pietro di Positano. L'hotel icona della costiera amalfitana inaugura quest'anno due nuove attività dedicate al benessere psicofisico degli ospiti: lezioni di yoga dedicate al risveglio muscolare e all'equilibrio interiore, sul prato che guarda il mare e «tour» guidati tra i giardini e gli orti terrazzati dell'albergo che dalla cima del promontorio arrivano alla spiaggia.

Nel centro di Milano, invece, ecco il giardino del Carlton Hotel Baglioni, che propone profumi e sapori di un Shisha Bar rivisitato.

Totalmente immersi in un'atmosfera arabeggiante, per tutto il mese di agosto si potrà assaporare tè marocchino alla menta servito nelle teiere tradizionali e provare il Narghilè, la tipica pipa ad acqua di origine araba.

Negli hotel Baglioni di Milano e Roma, inoltre, sono state organizzate giornate dedicate alla dieta Tisanoreica di Gialluca Mech, i cui prodotti salutisti vengono offerti agli ospiti nelle stanze e nelle suite come nei caffè e nei ristoranti.

Anna Falchi e Anna Tatangelo sono state le ospiti-testimonial del sistema creato dal guru di tisane, decotti e snack dietetici, oltre che di una speciale «nouvelle cuisine» a basso contenuto calorico recentemente presentata negli Usa.

Bando alla dieta, invece, nella serata organizzata il 22 agosto al ristorante «The Cesar», 1 stella Michelin, dell'hotel di Palo Laziale «La Posta Vecchia».

Tra tortelli farciti, sella d'agnello e bavarese al cioccolato, birre bionde e brown verranno offerte per una speciale degustazione.

Lo chef Michelino Gioia, sempre attento a valorizzare i prodotti del territorio, per l'occasione ha creato un menù di 5 differenti portate, accompagnate dalle etichette di un'azienda di birra toscana.

Sulla terrazza del D.O.M hotel di Via Giulia a Roma, affacciata sul Gianicolo, la stagione estiva si è aperta con una degustazione del nuovo menù intitolato «Variazioni sul tema» dallo chef Max Mariola.