

DOVE

VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA
mensile anno 17 n. 1
settembre 2007
€ 4,90

CANADA Cad. S.
FRANCIA €
GERMANIA €
GRECIA €
LUSSEMBURGO €
PORTOGALLO €
SPAGNA €
SVIZZERA C.TICINO Chf. 1
UNGHERIA HUF. 2
U.S.A. \$ 1

Trend: Usa e Maine

Riscoperto da Sarkozy e Rice.
Case, hotel, oceano, emozioni.
Tutto low cost

Trend: benessere

Basta con il finto esotico.
Ecco le Spa "stile selvatico"

L'Italia migliore

Piemonte: piole e tajarin ai funghi

Marche: spacci di design e mare

Sicilia: nave e auto. Strade segrete

Comprare al Lido di Venezia

Ville e monocalci. Dentro il Festival

Veri gentleman

Il guardaroba con quattro capi





Una provocazione? Un'astuzia mediatica per rilanciare i prodotti nostrani? Certo, il premier spagnolo Zapatero ha stupito tutti con la sua proposta di considerare olio e pomodori al pari dell'*Ultima Cena* di Leonardo o dell'Alhambra di Granada: cioè di inserire la dieta mediterranea nella lista dei Patrimoni dell'Unesco. Scienziati e nutrizionisti lo sostengono da anni: questa tradizione alimentare è un elisir di lunga vita. Ma oggi c'è di più. Capperi, limoni, fichi, salvia e rosmarino sono passati dalla tavola alle ampolle delle spa più up-to-date. Stanchi di massaggi ayurvedici e trattamenti zen?

Nelle beauty farm si riscoprono le materie prime, i profumi e la solarità del Mediterraneo, si torna alle radici, ai segreti cosmetici già utilizzati nelle terme romane, come l'olio d'oliva. "Una conferma di una cultura che troverà nei prossimi anni la sua consacrazione globale", osserva il sociologo Francesco Morace. "E nei campi più diversi. Da una dieta alimentare, giudicata da tempo come ideale per genuinità ed equilibrio, ai trattamenti del corpo che hanno il loro punto di forza nell'originalità e freschezza dei frutti della terra". Dalla Costiera Amalfitana alla campagna pugliese, dalla Provenza alla Spagna, sono sempre più i beauty center che hanno fatto di questa cultura una filosofia del benessere. *Dove* ne ha selezionati alcuni, perfetti per una fuga d'autunno, quando i prezzi delle spa (non sempre low cost) si abbassano con pacchetti per settimane o benefici long weekend.



1. La piscina del **Mezzatorre Resort & Spa** di Ischia. 2. Lavanda e aromi mediterranei nei trattamenti del **Four Seasons Resort Provence at Terre Blanche** di Tourrettes-sur-Loup. 3. Un angolo relax del **Mas de Canicatti**, in Spagna, presso Valencia.

Campania

Mandorle dolci, oli essenziali di rosmarino e tanto, tantissimo limone: sono questi gli ingredienti proposti dalle spa degli alberghi di Ischia, Capri, Amalfi e Sorrento. Lasciarsi massaggiare in un gazebo en plein air a picco sul mare del **Mezzatorre Resort & Spa** è un incanto: il silenzio rotto dai gabbiani che nidificano sulla parete rocciosa della baia, ovunque profumo di resina di pini marittimi e aria salmastra. Qui le acque e i fanghi benefici di **Ischia** incontrano le essenze mediterranee del giardino dell'albergo, tra i più esclusivi dell'isola. Da settembre fino al 15 ottobre si può prenotare il pacchetto Coccole di Fine Estate. Sei giorni di talassoterapia, bagni termali, maschere al mentolo e lavanda, massaggio ayurvedico, trattamento anti-age per il viso e un body peeling al sale e limoni. La stagione è invitante ed è un'occasione

per conoscere anche il volto meno noto dell'isola: quello di giardini e di vigne sospesi tra cielo e mare, di sapori contadini e prodotti unici come il coniglio da fossa. Non lontano dal Mezzatorre è da visitare **Villa La Colombaia**, storica residenza estiva di Luchino Visconti, immersa nel verde e nel silenzio del bosco di Zaro: edificata alla fine dell'Ottocento, è sede di una fondazione che nel dicembre scorso ha ricevuto l'alto patronato del presidente della Repubblica e ospita una mostra permanente che racconta la vita e la carriera del maestro del cinema con fotografie, bozzetti, sceneggiature e abiti di scena (tel. 081.33.32.147; www.colombaia.org). Vale la pena di raggiungere **Forio**, luogo di fascino dove si tramanda la tradizione del vino di Ischia e della cucina di una volta. Alle **Cantine di Pietratorcia** si cena tutte le sere fino a metà ottobre su prenotazione: qui la specialità è uno dei

