

di ANNALISA BORSARI

OLI et Amo

Un filo d'olio scivola lungo il Bel Paese e, grazie alle sue proprietà antiossidanti ed emollienti, si presta come trattamento di bellezza per il corpo, ecco selezionate 3 proposte benessere

Ekstra Virgin Olive Oil (EVOO) è un olio d'oliva vergine di prima estrazione. È ricco in polifenoli, che conferiscono proprietà antiossidanti e anti-inflammatorie. Inoltre, è un emolliente naturale che idrata e protegge la pelle. È indicato per tutti i tipi di pelle, ma è particolarmente benefico per la pelle secca e sensibile.

Emilia Romagna - Alle Terme della Salvarola, già apprezzate dagli ospiti per i golosi trattamenti a base di aceto balsamico, burro e miele, da novembre è proposto un nuovo trattamento con olio extravergine d'oliva. Il primo step è un delicato Body - Peeling Massage al corpo, con olive macinate, biocereali ed olio extravergine d'oliva. Dopo l'esfoliazione segue il Body Nutritional, impacco super-nutriente per il corpo a base di miele, olio extravergine d'oliva, lievito naturale e principi attivi vegetali. Ancora un Personal Massage della durata di 1 ora con crema di olive e olio extravergine che, associato a particolari oli synergetici, regala una pelle morbida, setosa ed ipernutrita. La terapia è consigliata

Il massaggio all'olio

Emilia Romagna - Alle Terme della Salvarola, già apprezzate dagli ospiti per i golosi trattamenti a base di aceto balsamico, burro e miele, da novembre è proposto un nuovo trattamento con olio extravergine d'oliva. Il primo step è un delicato Body - Peeling Massage al corpo, con olive macinate, biocereali ed olio extravergine d'oliva. Dopo l'esfoliazione segue il Body Nutritional, impacco super-nutriente per il corpo a base di miele, olio extravergine d'oliva, lievito naturale e principi attivi vegetali. Ancora un Personal Massage della durata di 1 ora con crema di olive e olio extravergine che, associato a particolari oli synergetici, regala una pelle morbida, setosa ed ipernutrita. La terapia è consigliata



Corridoio del nuovo centro clinico termale sensoriale



per ottenere visibili miglioramenti di cellulite, atonia tessutale e rassodamento. Ultimo passaggio per finire in dolcezza è il trattamento Performance, per il viso, in mini coppettazione che nutre, rassoda, rimpolpa e tonifica grazie alla componente più attiva dell'olio, ricco di proprietà anti ossidanti, anti age, protettive e lenitive. Il percorso all'olio extravergine d'oliva è consigliato a tutti coloro che hanno una pelle intollerante a qualsiasi cosmetico. Proposta di soggiorno: comprende due pernottamenti in mezza pensione, tutti i trattamenti elencati, l'ingresso alle piscine termali a diverse



temperature, con idromassaggi e giochi d'acqua, due camminamenti vascolari (caldo e freddo) e due saune o bagno turco con aromi e luci, secondo la prescrizione medica. A disposizione inoltre la nuova palestra cardiofitness con attrezzature Technogym. Prezzo di 339 euro per persona.

Per informazioni: tel 0536 871788.

Liguria Toscana e Lombardia Golden Book Hotels - E' un'associazione italiana di 35 strutture alberghiere che hanno la prerogativa di omaggiare i propri clienti con libri d'autore. Tra le strutture segnaliamo la Locanda Senio nella piccola valle del fiume Senio, Palazzuolo (FI), dove è il cuore delle colline e dei boschi di confine tra Romagna e Mugello. In questo borgo medievale, la **Locanda** vanta un ristorante tra i più apprezzati e frequentati dai cultori della cucina di un tempo, dei gusti e dei sapori autentici. Il repertorio di ricette propone piatti che sono frutto della ricerca e della passione per la riscoperta di erbe e frutti dimenticati nei secoli, utilizzati per presentare piatti della tra-

dizione medioevale, di cui l'olio è ingrediente principe, capace di determinare, con le proprie sfumature, il sapore di funghi, tartufi e carne.

Per informazioni:
Associazione Alberghi del Libro d'Oro, tel 0586 793303;
Locanda Senio tel 055 8046019.

Trentino - Al Feeling Hotel Luise a Riva del Garda (TN) degustazione dei tre oli del Garda: il veronese, il bresciano ed il trentino, con un menù a base di prodotti tipici lacustri, quindi "bigoi co le aole" (tipici di Torbole), lavarello al vapore con olio a crudo e gelato all'olio. L'albergo che sorge nell'incanto del nord del Lago di Garda organizza un corso di cucina sul pan di molche, altra ricetta tipica della zona che aggiunge gli "scarti" della macinatura delle olive (detti molche appunto) al classico impasto del pane. Il goloso risultato è un pane amarognolo, con un inebriante profumo di olio d'oliva. Il soggiorno prevede una visita al frantoio Bertamini che macina ancora a pietra e



Feeling Hotel Luise: Lo chef all'opera

un massaggio al profumo di olio di oliva nella .

Per informazioni:
Feeling Hotel Luise,
tel 0464 550858.

