

# il Giornale

## VIAGGI e VACANZE

### arrivi & partenze

**MERANO: VILLA EDEN**  
Percorsi meditech  
e sorprese gourmet



Elena Pizzeti

Dichiarata dalla community di Global Health and Pharma «Best European Health Retreat 2020», Villa Eden Leading Park Retreat di Merano è una beauty spa che, all'eleganza del suo raffinato stile di ospitalità, unisce contenuti meditech altamente innovativi. «Lo sono percorsi come Immunoplus, studiato per rinforzare le difese immunitarie dell'organismo, ideato per rispondere alle esigenze materiche durante e dopo la pandemia» spiega Angelika Schmid, proprietaria e anima di questo tempio del benessere, che, come lei, esprime eleganza in ogni dettaglio. E che garantisce la massima sicurezza grazie a protocolli Covid free molto accurati. Investire nel proprio sistema immunitario è una scelta attuale: «Il programma Immunoplus è stato studiato per il recupero di patologie debilitanti» - spiega il dottor Emanuele de Nobili, direttore sanitario del Longevity Medical Center di Villa Eden. «Prevede, tra i diversi trattamenti, anche ossigeno ozono terapia sistemica per favorire il recupero di energia, unita a flebo con preparati multivitaminici personalizzati, che aiutano a recuperare tono e vitalità in breve tempo».

A fianco dell'equipe medica e degli operatori specializzati c'è una brigata di cucina capitanata dal talentuoso executive chef Philippe Hillebrand, grazie al quale l'Eden's Park - The mindful restaurant è oggi un ristorante molto raffinato, dove gli accostamenti e le interpretazioni stupiscono e appaiono. Alla base si trovano materie prime di alta qualità, provenienti da filiere biologiche regionali per quanto possibile. È un talento raro, che avvicina la cucina del benessere a quella stellata. L'inizio di una rivoluzione. Info: [www.villa-eden.com](http://www.villa-eden.com).

**CARTOLINA**  
La Valdobbadiene è tutto un susseguirsi di colline coltivate o boschive: paesaggi incantevoli, abbazie, mulini ad acqua e, ovviamente, cantine. Un viaggio alla scoperta di questa zona del Trevigiano vale sicuramente la pena, soprattutto in autunno alla scoperta dei nuovi vini



**ALTA MARCA TREVIGIANA**

## Valdobbadiene: non solo Prosecco

*Un territorio da scoprire tra vigneti, città, paesini medievali, pievi, cantine e natura*

Stefano Passaquindici

In un momento di grande diatriba internazionale tra il nostro Prosecco, famoso in tutto il pianeta, e l'imitazione slovena «Prosecco» una visita sulle colline della Valdobbadiene è ancora più interessante per scoprire un mondo fatto di natura, di bellezza, lavoro, tradizione che rende chiaro ed evidente l'impossibilità di un'imitazione per le mille ragioni che troveremo qui sotto.

Le colline della Valdobbadiene non infatti così belle e «speciali» essere state iscritte nell'elenco Patrimoni dell'Umanità Unesco, sta ammirarle per capirne i motivi sono pendici che salgono bruscamente dalla pianura, dalle geometrie suggestive, a volte dolci ma che a tratti si fanno aspre e richiedono una cavazione «eroica». Tra queste colline

produttrici del celebre Prosecco Superiore Conegliano Valdobbadiene DOCG, si incontrano piccoli borghi dal fascino antico: da un lato sembrano fermi nel tempo, ma cono-

Il paesaggio è ciò che incanta il visitatore fin dal primo istante. Le morbide geometrie disegnate dai vigneti che si estendono tra Conegliano e Valdobbadiene sembrano le for-

2020 ha prodotto e venduto circa 92 milioni di bottiglie di Conegliano Valdobbadiene Prosecco Docg, in zona è ancora viva e prospera la tradizione della lavorazione di lana e seta, con la creazione di filati e tessuti pregiatissimi, destinati alle grandi maison internazionali della moda. Per scoprire questo mondo prezioso si può visitare il Lanificio Paoletti di Follina, che dal 1785 ospita il ciclo completo di creazione di tessuti fantasia, ricercatissimi dalla griffes internazionali. A poca distanza si trova la città di Follina, oggi uno dei Borghi più belli d'Italia e Città slow, meta di grande interesse per gli appassionati di arte e architettura: il visitatore può ammirare una bella piazza con palazzi nobiliari e soprattutto la splendida Antica Abbazia di

## in vetrina

**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2021**

## Gli chef stellati da Ischia alla Romagna

**Alessandra Gesuelli**

Continuano gli appuntamenti con S.Pellegrino Saporì Ticino. Il 18 ottobre, c'è la serata di cucina ischitana in compagnia di Nino Di Costanzo del Danè Maison di Ischia, all'Artè, Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano, regno dello chef Frank Oerthle. La Romagna va in tavola il 24 ottobre al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con Alberto Faccani, dal Magnolia di Cesenatico, nella cucina di Davide Asietti. Il 25 ottobre Stefano Baiocco, del Villa Feltrinelli a Gargnano, è da Riccardo Scamarcio al Villa Orselina di Locarno. Informazioni: [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch).



### in vetrina

**S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2021**

Gli chef stellati da Ischia alla Romagna

Alessandra Gesuelli

Continuano gli appuntamenti con S.Pellegrino Saporì Ticino. Il 18 ottobre, c'è la serata di cucina ischitana in compagnia di Nino Di Costanzo del Danè Maison di Ischia, all'Artè, Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano, regno dello chef Frank Oerthle. La Romagna va in tavola il 24 ottobre al Blu Restaurant & Lounge di Locarno con Alberto Faccani, dal Magnolia di Cesenatico, nella cucina di Davide Asietti. Il 25 ottobre Stefano Baiocco, del Villa Feltrinelli a Gargnano, è da Riccardo Scamarcio al Villa Orselina di Locarno. Informazioni: [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch).

