SPA

già provato la formula massaggi più assaggi?

Ti presentiamo i resort di super tendenza: in questi hotel, oltre al corpo, coccolano il palato con piatti stellati. **Una combinazione multisensoriale che, ne siamo sicure, piacerà anche a lui.** Allora pronti via, si parte per una fuga romantica e wellness

di **Michela Duraccio**

IN CITTÀ: massaggi signature e gusti ricercati

A 500 metri dall'Arena di Verona e da Piazza Erbe c'è Palazzo Soave, complesso del '400 in cui convivono due eccellenze che meritano una giornata di coccole: la Talise Spa (talisespa.it) e Iris Ristorante, 1 Stella Michelin (irisristorante.it). Fiore all'occhiello della prima, trattamenti signature come il Persian Rose Rituel con olio essenziale di rosa persiana selvatica e lo Zerobody, sistema brevettato di dry floating: il corpo galleggia sopra oltre 400 litri di acqua calda, separato da una speciale membrana, senza bagnarsi, con effetti benefici per dolori muscolari, circolazione e sonno. Niente di meglio prima dell'altra immersione: quella nell'experience culinaria dello chef Giacomo Sacchetto, allievo di Norbert Niederkofler e Giancarlo Perbellini. Nei suoi piatti, un'armonia di note fresche, acide e amare. Da provare, lo Spaghetto turanico con canocchie, asparagine e liquirizia, i Bottoni di lenticchie, il brodo speziato di gallina Grisa, cavolo nero e peperone crusco. Nella capitale, a due passi da piazza Navona, ti aspetta Anantara Palazzo Naiadi (anantara.com/en/palazzo-naiadi-rome). Nel ristorante 1 Stella Michelin, guidato dallo chef Heros De Agostinis, i piatti sono viaggi sensoriali. Come quello Italia-Eritrea dei Maccheroncini al ferretto, cotti in un fondo di madeira con ragù eritreo e parmigiano 24 mesi. Nella Spa con vista sulle Terme di Diocleziano ti rimetti in forma con un personal trainer, mediti ammirando l'antica Roma, disintossichi il corpo con rimedi naturali, idroterapia e trattamenti benessere occidentali e orientali.