

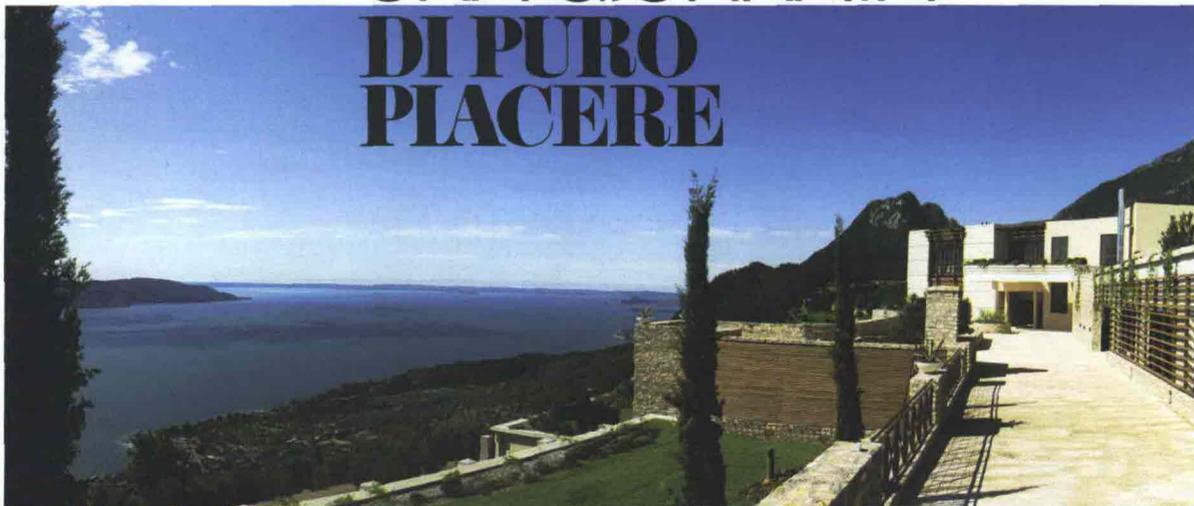
D CASA

Interni da film A QUALCUNO PIACE CLASSICO

Felicità domestica
TUTTO QUELLO CHE UNA
CUCINA PUÒ FARE PER NOI



UNA GIORNATA DI PURO PLACERE



Sulle sponde del lago di Garda, 3000mq di spa avvenirista, lusso raffinato, cibo d'autore e camere con vista sul paesaggio. Ancora, piscine coperta e all'aperto, un campo da golf. Sembra più che sufficiente a renderlo un luogo fantastico dove passare uno o più weekend. Ma ciò che ha convinto Richard Hammond, critico della Cnn, a inserire il **Lefay Resort & SPA** Lago di Garda a Gargnano (Brescia) tra i dieci migliori eco-hotel al mondo, non è solo questo. «Non è tanto il lusso che mi ha colpito, ma l'incredibile numero di soluzioni innovative sul fronte

dell'ecologia a renderlo assolutamente particolare. Basti pensare all'enorme caldaia a biomassa che fornisce all'hotel gran parte dell'energia necessaria». L'idea di stare in una struttura che rende il lusso sostenibile, anziché scandaloso, rende questo posto ancora più accogliente. All'interno, tessuti organici, legni locali, ulivo del Garda per il parquet, arredi in noce e marmo veronese alle pareti rendono sensuale il progetto. Firmato dagli architetti Hugo Demetz e Norbert Klammsteiner, si ispira alle tradizionali coltivazioni di limoni e si mimetizza perfettamente nell'ambiente. Quasi

invisibile dall'esterno, grazie alla copertura verde dei tetti, l'hotel è nascosto nelle balze della collina del Parco Naturale dell'Alto Garda. Il parco che lo circonda, sconfinato, ha una doppia valenza: permette passeggiate lunghe e corroboranti agli ospiti, ed evita di far sembrare l'edificio una navicella aliena sulle sponde del lago. Al di là delle ambizioni green (premiato con la certificazione ambientale Green Globe), il **Lefay Resort** dispone di un eccellente staff medico, ed è famoso per la remise en forme in tempi rapidi. A dispetto dell'invito alla lentezza per chi varca le sue soglie. (lefoyresorts.com)



ZUPPA DI
ASPARAGI VERDI
E BIANCHI

Per 4 persone: 300 gr di asparagi verdi e 2 bianchi, 80 gr di patate, olio evo, una cipolla bianca, 300 ml di brodo vegetale, erbe aromatiche. Rosolare l'olio con la cipolla e gli asparagi pelati a tocchetti, aggiungere le patate a pezzetti e poi il brodo con le erbe. Cuocere per 10 minuti e frullare. Servire con una spolverata di carpaccio di asparagi bianchi (tagliati a julienne). Decorare con menta, santoreggia, aneto.