



Tra le Dolomiti c'è un resort che si integra nel paesaggio e che con il suo Green Book sta cambiando il modo di fare hôtellerie. E dove i colori dell'autunno sono magnifici
Testo Maddalena Fossati

Quando penso a un luogo dove sono stata bene, mi piace partire sempre dal principio. Ovvero dal check-in. Arrivo a Pinzolo, a pochi minuti da Madonna di Campiglio. Il Lefay Dolomiti è ben visibile e allo stesso tempo perfettamente integrato nel paesaggio e distribuito su diversi livelli, un'integrazione morfologica con il profilo dell'orizzonte. Hanno usato legno, vetro, ➔

La lounge panoramica
del Lefay Resort
& SPA Dolomiti
e, nella pagina
accanto, l'esterno.
L'hotel è a Pinzolo,
in Trentino.



materiali morbidi che ritrovi ovunque negli spazi. Il pensiero sostenibile è iniziato dalla progettazione e si sente, lo si avverte nell'odore buonissimo appena arrivi, nell'infuso di benvenuto a base di verbena, in camera ad ascoltare il silenzio e nell'acqua che scorre dai rubinetti. È tutto soft. Ed è un progetto di coerenza visto che il luogo dialoga con l'ambiente, nella Val Rendena, all'interno del Parco Naturale Adamello Brenta, la più vasta area protetta del Trentino.

La leggerezza del legno

Molto verde intorno a me e se come diceva Bob Marley «l'erba è come la frutta, ti mantiene in forma e ti libera la mente» (anche se il cantante reggae si riferiva senz'altro a un altro tipo di green), qui i pensieri di colpo diventano leggeri un po' per via del quasi silenzio tipico della montagna e poi della spa con le saune realizzate seguendo i principi della medicina classica cinese. Cinquemila metri quadrati ma non è tanto la dimensione a rendere questo un posto speciale quanto i percorsi energetici che ti accompagnano nei luoghi dove abbiamo voglia di andare perché sono dei veri e propri viaggi. Drago Verde, Fenice Rossa, Tigre Bianca, Tartaruga Nera e Centro, che collega energeticamente tutte le altre aree.

Le piscine tra le montagne delle Dolomiti Patrimonio dell'Umanità e l'odo-

CINQUE PERCORSI ENERGETICI RISTABILISCONO GLI EQUILIBRI TRA YIN E YANG

re leggero di legno e di bosco tipici della valle aiutano a purificare l'anima.

Ho provato il percorso della Tartaruga Nera, quello dell'acqua, dell'inverno, del momento in cui si va a dormire e l'energia diventa più materica, pesante, tipica dello Yin, da combinare in una ricerca di un equilibrio con la leggerezza dello Yang. Perfetto questo universo in penombra, ricco di sali minerali, e immergersi nella piscina del Lago Salino: un modo per togliersi di dosso le gabbie che costringono il corpo e la mente. Prima la grotta di sale, poi la piscina con l'acqua densa dove distendere le (stanche) membra. Mi sembrava

di essere in un film di William Hurt alla sua prima apparizione intitolato *Stati di allucinazione*, in cui l'attore espandeva la propria coscienza in una camera di deprivazione sensoriale. Non si va così in fondo, si cerca una leggerezza quasi cutanea, perché riguarda ogni microscopica parte del corpo e del sentire. Poi segue un massaggio con oli essenziali vaporizzati: ginepro, basilico, geranio, cipresso.... O ancora ci sono gli scrub con la farina di castagna, gli impacchi emollienti e disinfiammanti con l'achillea dei boschi vicini e l'ippocastano.

Il cibo è buono

E poi il cibo. Ben cucinato, leggero, gourmet, proveniente per la maggior parte da produttori locali al fine di limitare le emissioni di CO₂ come scritto nel Green Book della compagnia, pioniera nel creare un concetto di ospitalità all'insegna del rispetto dell'ambiente.

Nel ristorante Dolomia si mangia benissimo da colazione a cena (assaggiate le pennette al mais bianco firmate Bon-tasana, senza glutine con ricotta di mandorle, pomodori confit, olive e polvere di capperi) e da non perdere è il Grial che potrebbe tranquillamente prendere una bella stella (Michelin) tonda tonda, dal capriolo al lardo con le pere marinate nell'aceto. Bravo a Matteo Maena, executive chef che non sbaglia un piatto. ●



Da sinistra, il ristorante Dolomia dove si fa anche la prima colazione: il cibo che viene proposto nel resort proviene al 60% da produttori locali; una delle 88 camere; la terrazza esterna.

