

14.12.2022

CORRIERE DELLA SERA

#48

MERCOLEDÌ

ANNO 5 - N. II

COOK



OLIVER JEFFERS

Per il *Corriere della Sera*

Tra i più celebri illustratori del mondo, vive tra Belfast e Brooklyn. Ha scritto e disegnato 19 libri, acclamati dalla critica e tradotti in oltre 50 lingue. L'ultimo è *Meanwhile Back on Earth*

COOK.CORRIERE.IT

THE PLACE TO BE



In alto, un'immagine della lounge con vista panoramica sulle montagne. In basso un dettaglio di una suite con camino. A destra, la piscina a sfioro esterna riscaldata. In alto a destra un esterno della struttura di Pinzolo



LEFAY DOLOMITI

di Angela Frenda



Dalla spa di altissimo livello al ristorante gourmet orgogliosamente ancorato ai prodotti del territorio. Perdersi (e ritrovarsi) in un resort costruito, a Pinzolo, per far vivere un'esperienza completa di montagna. E offrire un'ospitalità che sia davvero esclusiva

scenario delle montagne, unisce «ricette tipiche e sapori rinnovati». E poi il «Gruà», il ristorante organico e gourmet: propone una cucina «che privilegia etica e selezione delle materie prime, ma soprattutto fornitori che adottano sistemi di produzione biologici». Il menu segue uno schema altimetrico, una passeggiata a tappe, dal fondo valle all'alpeggio fino all'alta montagna.



Lo chef Matteo Maenza

L'architettura non è per nulla casuale e lo noti arrivando a Pinzolo. La progettazione è stata affidata a tecnici di prima classe che hanno subito deciso di fare un ampio uso di materiali naturali del territorio: abete e larice per i rivestimenti esterni, rovere per il parquet, castagno per gli arredi e tonalite dell'Adamello. Nella costruzione si è rispettata una parola d'ordine: sostenibilità. Tradotto, certificato ClimaHotel e



Se si pensa di aver raggiunto (quasi) la perfezione è quantomeno coraggioso, se non incosciente, provare a bissare il successo. Eppure, sin da quando si sono aperte le porte della seconda «creatura», di cui tanto si è parlato negli ultimi anni, è stato chiaro a tutti che il Lefay Resort & Spa Dolomiti non avrebbe avuto nulla da invidiare al «fratello» sul lago di Garda. I numeri, prima di tutto: 5.000 metri quadrati di superficie Spa, 88 suite a partire da 57 metri quadrati, per arrivare alla prestigiosa «Royal Pool & Spa Suite» da 430 metri quadri. E ancora: 21 residenze private collegate direttamente ai servizi del resort. Come hanno spiegato i titolari (la famiglia Leali, originari di Brescia) «è il primo caso di Serviced Branded Residences in una Spa Destination italiana». Ma le novità non si fermano qui. Il centro benessere è costruito su quattro livelli: un intero piano dedicato ai trattamenti con più di 20 cabine riservate all'innovativa proposta benessere ispirata alla natura alpina ed ai pluripremiati trattamenti Signature. Uno dei pezzi forti è la piscina interna/esterna riscaldata tutto l'anno. Un livello è poi dedicato al fitness, con palestra aperta 24 ore su 24, equipaggiata con l'esclusiva linea Artis di Technogym®. Infine, come ogni resort moderno oramai prevede, la zona riservata agli adulti. Quest'ultima accoglie la piscina interna e l'innovativo Mondo Energetico Terapeutico, ispirato alla filosofia Lefay Spa Method, composto da cinque aree con diverse tipologie di saune, materiali, fitoterapie e aromaterapie, collegate alla vasta whirlpool centrale con acqua arricchita ai sali di magnesio.

Ma a mio parere è nella ristorazione che il miracolo è stato più inaspettato. Affidata all'executive chef del Gruppo, Matteo Maenza, e allo chef de cuisine, Martino Longo, il resort prevede due strutture di riferimento. Il «Ristorante Dolomia», con vedute incantevoli sullo

2022



due criteri: contenimento del fabbisogno energetico e utilizzo di fonti rinnovabili con sistemi di produzione ad elevato rendimento (caldaia a biomassa ed impianto di cogenerazione).

Il commento dei titolari, Domenico Alcide e Liliana Leali, fondatori di Lefay Resorts, sin dall'apertura, è stato dettato giustamente da grande orgoglio «per aver portato il brand Lefay in una delle destinazioni di montagna più affascinanti, completando in tempi record una struttura che siamo certi creerà stimoli e risorse per tutto il territorio, diventando un riferimento in tutto l'arco alpino». Se poi avete voglia di dedicarvi davvero a voi stessi rigenerate i vostri sensi alla Lefay Spa: uno spazio di naturalità e innovazione in cui si fondono tecniche e filosofie orientali e occidentali. Io amo molto ad esempio le piscine dove si riesce a nuotare davvero, come quella sportiva interna, dove l'acqua crea brillanti riflessi grazie ai colori del granito chiaro. Oppure, se preferite il relax, rilassatevi nella piscina panoramica interna ed esterna. L'area acquatica si completa con un

grande idromassaggio che ricorda terme antiche, con il lago salino e la grotta di sale. L'area saune, invece, è realizzata seguendo circuiti speciali, con temperature e umidità diverse, fitoterapie e aromaterapie dedicate con percorsi personalizzati in base allo stato energetico di ogni ospite. Potrete, inoltre, richiedere trattamenti e percorsi benessere mirati a esigenze specifiche. E la cosa stupefacente è che capirete subito che la qualità, anche in questo settore, non è stata trascurata per nulla, dando un valore speciale al concetto di Spa. A completare la dimensione di benessere c'è infine il Centro Fitness illuminato da luce naturale e con moderni attrezzi, le sale affacciate sul giardino in cui si svolgono le attività di respirazione, meditazione e riequilibrio fisico-energetico. Se poi, al ritorno da una giornata sugli sci, cercate il luogo giusto per rilassarvi, vi consiglio la sky lounge dove, sfiorati dal cielo e immersi nella bellezza prorompente delle cime della Val Rendena, potrete sorseggiare un drink davanti al braciere centrale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«SHANE AT BAR MATURI»

Lounge bar e pasticceria. Aperitivo con vista sulla Schumacher Streif. Qui il miglior piatto di pesce e la torta Sacher più buona. (via Dolomiti di Brenta, 13, Madonna di Campiglio)

ALIMENTARI CAOLA

Bottega storica da più di cento anni. Nell'enoteca bottiglie eccellenti, dalle cantine celebri ai piccoli vignaioli regionali, tanti spumanti, in particolare Trentodoc. (via Arc. Maturi, 1, Pinzolo)

«RIFUGIO MALGHETTE»

Sulle sponde dell'omonimo lago. Escursioni verso i «Tre Laghi» o pause sulla terrazza a palafitta sull'acqua con i menu tipici. Si può dormire. (Lago delle Malghette, Madonna di Campiglio)

«CASCINA ZELEDRIA»

Lungo la strada che da Campo Carlo Magno porta a Pradalago. Come sentirsi il Gostè addosso. Ottimi cibi alla piastra. (località Zeledria, Madonna di Campiglio)

«BAR SUISSE»

Il bar in piazza, antica casa di caccia dell'imperatore Francesco Giuseppe restaurata dall'architetto austriaco Fisher. (piazza Righi, M. di Campiglio)



«RISTORANTE MILDAS»

Era la cappella di un convento medioevale. Sala da pranzo tra le colonne in granito della Val Nambrone. Privé. Specialità: filetto alle erbe. (via Antonio Rosmini, 7, Giustino)

FILANDA DE BORON

Azienda agricola e ristorante. Gnocchi di zucca con castagne e speck, bollito con purè e il bigné con zabaione, cioccolato e granoturco. C'è una stanza-museo. (via Pozedine 5, Tione)

«IL GALLO CEDRONE»

Taverna dell'hotel Bertelli (foto), una stella Michelin, lo chef è Sabino Fortunato: in tavola selvaggina, pesci d'acqua dolce e ricette con cotture a fieno. La selezione dei vini è curata dal patron Marco Masè e dal sommelier Giuseppe Greco. (via Cima Tosa, 80, Madonna di Campiglio)

LORENZETTI LUXURY

Tempio dello shopping griffato. (via Pradalago, 2). Occasioni al Lorenzetti Outlet. (via Dolomiti di Brenta, 36, M. di Campiglio)

SERAFINI SPORT

La boutique sportiva del centro dal 1956. Duecento metri quadrati di articoli per lo sport. Servizio noleggio per lo sci. (via Dolomiti di Brenta, 35, Madonna di Campiglio)

© RIPRODUZIONE RISERVATA