

Alessandro Borghese: “ Vi presento la mia ‘Signora in Giallo’ ”



La Festa della Donna. Women's Day 2021

(Italian & English Versions)

8 Marzo, Festa della Donna.

Lo chef Superstar **Alessandro Borghese**, popolarissimo conduttore dello show televisivo “Alessandro Borghese 4 ristoranti” dedica a tutte le donne il suo dolce “**Lemon Lady**” disponibile dal 5 all’8 marzo (e... vista la sua bontà, probabilmente anche in seguito) al ristorante ‘**AB – Il lusso della semplicità**’, l’elegante regno di chef Borghese in zona CityLife a Milano.



Il Lusso della Semplicità

Ciao Alessandro, parliamo di viaggi: quali sono state le tue mete preferite?

Seychelles, Madagascar, Città del Capo, Israele: tappe di un periodo che considero la mia 'infanzia gastronomica' a bordo di navi da crociera. Ho bellissimi ricordi di cene speciali a Capo Verde, in Giappone e a San Francisco, dove sono nato e poi sono finito in luoghi imprevedibili, come quella piccola baracca vicino alla spiaggia a Maui, nelle Hawaii, dove ho gustato uno dei migliori *sushi* della mia vita.

E per un weekend libero?

Mi piace portare a Venezia moglie Wilma e le mie figlie Arizona e Alexandra.

Oltre alla cucina, quali sono le tue passioni?

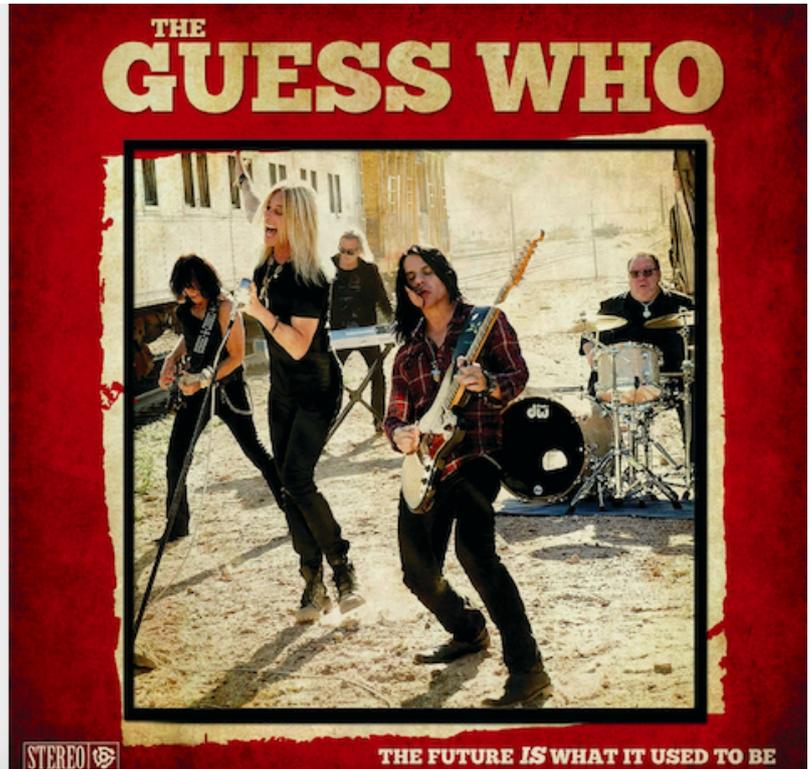
Ascoltare e suonare buona musica, sia a casa che nel mio ristorante, dove amo abbinare musica e cibo, come nel mio nuovo piatto *Che Capasanta!* preparata alla brace, glassata con salsa di pere su crema di cannellini, rucola e pane di segale: un'opera d'arte gourmet incorniciata in un piatto che ricorda il vinile 33 giri.



Che Capasanta!

Che musica ascolti?

Passo dai jazz, al blues a tanto rock: Scott Mc Kenzie, The Guess Who, Johnny Cash, Wild Cherry... E' la musica che sento più vicina, ti invade e forse a qualcuno, come me, rapisce l'anima e la fa sua.



L'anima rock di Alessandro

Amo guidare auto da corsa.

Le auto sono una passione di famiglia. Nonno gestiva l'autofficina, "Autoricambi Borghese" proprio nel cuore di Napoli, papà è stato un pilota di motociclette, ha corso in tutte le categorie. Sono cresciuto tra gare e piloti e sono un appassionato della velocità. Quando posso, vado a correre in pista, spesso al volante di una **Porche 23**



La grande passione di Alessandro

Torniamo in cucina: un piatto ineguagliabile?

Un piatto della memoria: la pasta e patate di mio zio Tonino e il suo spaghetti 'alla moda di Nerano', un delizioso posticino sulla Costiera Amalfitana. Tornando ai giorni nostri, il coniglio alla birra di Wilma, buonissimo. rustico, semplice e unico!



By IlSistemone - commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=16859791

Nerano

Il tuo primo ricordo della cucina?

È legato alla domenica quando mio padre si alzava all'alba per cucinare il suo famoso ragù fatto con i pomodori e il basilico nei barattoli di vetro, quelli di una volta... ero ragazzino e mi ricordo che mi svegliavo con quell'aroma che inondava tutta la casa.



Chef Borghese

Alessandro, qualche passione... nascosta?

(ride) Direi...seminascosta: i tatuaggi. Ne ho tanti.. Quello sul braccio dice 'randagi' e ricorda un periodo della mia vita quando, come un cuoco randagio giravo il mondo con una sacca di coltelli e tanta voglia di conoscere la vita, sull'altro braccio ho il melograno, figura della nascita e simbolo ebraico dell'onestà e della correttezza. Ne ho ne tanti altri, ma te li racconto la prossima volta...



Le carte di AB

Ed eccoci alla tua nuovissima creazione: 'Lemon Lady'

Ho voluto celebrare la **Festa della Donna** con un dolce dal colore caldo: un giallo che ricorda sole e mimose. Lemon Lady è un lingotto con base di biscotto ricostruito, mousse al limone, biscotto di marzapane e mousse al cioccolato bianco ricoperto di spray giallo al burro di cacao e guarnito con coulis di lampone e calamansi, sorbetto al lampone e cialda al mango e sesamo.



il Lusso della Semplicità

Ci regali la ricetta?

Eccola!

Per la ricetta del dolce 'Lemon Lady' gira la pagina. Clicca *Next*>

LEMON LADY



Lemon Lady, il dolce che Alessandro Borghese dedica alle donne

Ingredienti:

Mousse mascarpone limoncello

Tuorlo 250 g • Zucchero 200 g • Acqua 40 g • Succo limone 70 g
• Limoncello 30 g • Mascarpone 1050 g • Panna 750 g • Gelatina 30 g
• Scorze limone 30 pz

Biscotto al limone e mandorla

Marzapane 250 g • Zucchero 450 g • Uova 250 g • Burro morbido 450 g
• Uova 500 g • Scorze limone 30 g • Farina bianca 250 g • Fecola 200 gr

Mousse cioccolato bianco

Panna 500 g • Vaniglia 1 bacca • Tuorlo 150 g • Tuorlo 200 g
• Zucchero 180 g • Acqua 60 g • Gelatina 25 g • Cioccolato bianco 650 g
• Panna semi Montata 1200 g

Cialda mango crispy

Purea di Mango 150 g • Purea di Limone 50 g • Glucosio 50 g
• Zucchero 20 g • Pectina 5 g

Sorbetto lampone

Lampone in purea 400 gr • Acqua 330 gr • Neutro sorbetto 3 gr

•Destrosio 37 gr •Glucosio 35 gr •Zucchero 165 gr

Gel di Lampone

Purea di Lampone 690 g Zucchero 184 g Agar Agar 10 g Acqua 115 g

Gel di Calamansi

Pure di Calamansi Crystal Mais

Preparazione:

Prepara la mousse al mascarpone e limoncello: porta a 82° tuorlo, zucchero, acqua e succo di limone. Fredda montando in planetaria e aggiungi il limoncello. Monta mascarpone e panna separatamente. Quando la crema raggiunge i 35°, aggiungi la gelatina sciolta e mescola il tutto delicatamente. Versa nello stampo per formare il primo strato del dolce. Prepara il biscotto al limone e mandorla: ammorbidisci il marzapane con uova e zucchero in una planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo e aggiungi il burro con le scorze di limone. Aggiungi le uova a filo alternandole con le farine setacciate. Stendi uno strato di 7 mm e cuoci in forno ventilato a 180°C con valvola aperta per 10/12 minuti. Prepara la mousse di cioccolato bianco: fai un pâte à bombe con acqua, zucchero e tuorlo e prepara una crema inglese con i tuorli restanti e la panna. Sciogli la gelatina e versa il tutto sul cioccolato bianco. Porta a 35°C e incorpora la panna con il pâte à bombe e la crema inglese. Adagia il biscotto alla mandorla bagnato al limoncello nello stampo e aggiungi la mousse al cioccolato bianco. Finisci gli strati con un biscotto ricostruito alla mandorla e metti in congelatore per 2 ore. Prepara la cialda al mango crispy: scalda le puree con il glucosio fino a 60°C, aggiungi zucchero e pectina e lascia bollire per 2 minuti. Cuoci in forno a 60-70°C per almeno 10 ore. Prepara il sorbetto al lampone: porta la purea e l'acqua a 40°C, aggiungi le polveri e mescola, poi pastorizza e manteca. Per il gel di lampone: mescola tutti gli ingredienti. Porta a bollore e toglì dal fuoco. Lascia in frigo per 2 ore e frulla. Prepara il gel di calamansi: mescola in un frullatore gli ingredienti fino alla giusta consistenza. Togli dallo

stampo il dolce e colora con spray giallo alimentare al burro cacao. Guarnisci con il sorbetto al lampone, la cialda di mango e gel di calamansi e lampone



Buona Festa della Donna! Happy Women's Day!

INFO

Alessandro Borghese

Il lusso della semplicità



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture,

stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'

English version. Click Next>



Le carte di AB

"I want to convey an emotion, says TV Chef Celebrity Alessandro Borghese, I want to please who comes to my place, I want to make my guests happy. A space with a highly refined, personal aesthetic character. The menu changes often according to the availability of the raw material depending on the season."

March 8th, Women's Day.

Superstar TV Chef Alessandro Borghese, very popular host of the Italian TV show "Alessandro Borghese 4 restaurants" dedicates his cake "Lemon Lady" to all women,. The cake will be available March 5th- 8th (and ... given its goodness, probably even later) at the Borghese's restaurant **Il lusso della Semplicità 'AB - The luxury of simplicity'**, in the CityLife area of ☐☐Milan.



il lusso della semplicità

THE INTERVIEW

Alessandro, let's talk about travel: any favorite destinations?

Seychelles, Madagascar, Cape Town, Israel: stages in a period that I consider my 'gastronomic childhood' aboard cruise ships. I have great memories of special dinners in Cape Verde, Japan and San Francisco, where I was born. I also ended up in unpredictable places, like that little shack by the beach in Maui, Hawaii, where I enjoyed one of the best sushi of my life.

Where do you like to spend a free weekend?

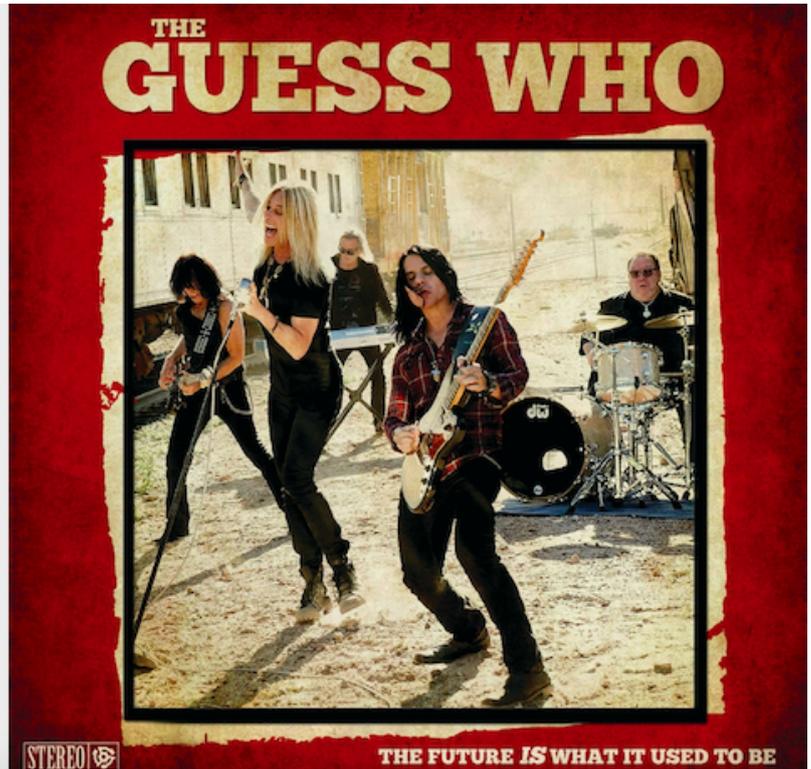
I like to bring wife Wilma and my daughters Arizona and Alexandra to Venice.



Che Capasanta!

Besides cooking, what are your passions?

Listening and playing good music, both at home and in my restaurant, where I love to combine music and food, like in my new dish Che Capasanta prepared on the grill, glazed with pear sauce on cannellini cream, rocket and rye bread: a gourmet work of art served on a plate reminiscent of 33 rpm vinyl. I love the music! I go from jazz to blues to a lot of rock: Scott Mc Kenzie, The Guess Who, Johnny Cash, Wild Cherry ...



L'anima rock di Alessandro

What about driving?

I am into racing cars. Cars are a family passion. My Grandfather ran the garage, "Autoricambi Borghese" right in the heart of Naples, Dad was a motorcycle rider, he raced in all categories.

I grew up between races and drivers and I am a fan of speed. When I can, I go racing on the track, often at the wheel of a Porche 23

Let's go back to the kitchen: an incomparable dish?

A dish from the past: uncle Tonino's pasta and potatoes and Nerano's style spaghetti .

I 'd like to mention Wilma's rabbit with beer, very good. rustic, simple and unique!



Chef Borghese

Your earliest cooking memory? I

It is linked to Sundays, My father's famous ragù made with tomatoes and basil in glass jars.

I was a kid and I remember that I woke up with that aroma in the house.

Alessandro, some hidden passion?

(laughs) I would say... semi-hidden: the tattoos. I have many .. The one on my arm recalls a period in my life when, like a stray cook, I used to travel the world with a bag of knives and a great desire to know life, on the other arm I have a pomegranate, Jewish symbol of honesty and fairness. I have many others, but I'll tell you next time ...



And here we are at your brand new creation: 'Lemon Lady'

I wanted to celebrate Women's Day with a warm-colored dessert: a yellow reminiscent of the sun and mimosas. **Lemon Lady** is made of biscuits, lemon mousse, marzipan biscuit and white chocolate mousse, covered with yellow cocoa butter spray and garnished with raspberry and calamansi coulis, raspberry sorbet and mango and sesame wafer.

LEMON LADY



Lemon Lady, il dolce che Alessandro Borghese dedica alle donne

Ingredients:

Limoncello mascarpone mousse Yolk 250 g • Sugar 200 g • Water 40 g • Lemon juice 70 g • Limoncello 30 g • Mascarpone 1050 g • Cream 750 g • Gelatin 30 g • Lemon peel 30 pcs
Lemon and almond biscuit Marzipan 250 g • Sugar 450 g • Eggs 250 g • Soft butter 450 g • Eggs 500 g • Lemon peel 30 g • White flour 250 g • Starch 200 gr
White chocolate mousse Cream 500 g • Vanilla 1 berry • Yolk 150 g • Yolk 200 g • Sugar 180 g • Water 60 g • Gelatin 25 g • White chocolate 650 g • Semi-whipped cream 1200 g
Crispy mango waffle Mango puree 150 g • Lemon puree 50 g • Glucose 50 g • Sugar 20 g • Pectin 5 g
Raspberry sorbet Puree raspberry 400 gr • Water 330 gr • Neutral sorbet 3 gr • Dextrose 37 gr • Glucose 35 gr • Sugar 165 gr
Raspberry gel Raspberry puree 690 g Sugar 184 g Agar Agar 10 g Water 115 g
 Calamansi gel Pure by Calamansi Crystal Mais

Preparation:

Prepare the mascarpone and limoncello mousse: bring the yolk, sugar, water and lemon juice to 82 °. Cold by whipping in a planetary mixer and add the limoncello. Whip mascarpone and

cream separately. When the cream reaches 35 °, add the melted gelatin and mix everything gently. Pour into the mold to form the first layer of the cake. Prepare the lemon and almond biscuit: soften the marzipan with eggs and sugar in a planetary mixer with leaves until you get a homogeneous mixture and add the butter with the lemon peels. Add the eggs flush, alternating them with the sifted flours. Roll out a 7 mm layer and bake in a convection oven at 180 ° C with the valve open for 10/12 minutes. Make the white chocolate mousse: make a *pâte à bombe* with water, sugar and egg yolk and make an English custard with the remaining egg yolks and cream. Melt the gelatine and pour it all over the white chocolate. Bring to 35 ° C and incorporate the cream with the *pâte à bombe* and the custard. Place the almond biscuit soaked in limoncello in the mold and add the white chocolate mousse. Finish the layers with an almond reconstructed cookie and place in the freezer for 2 hours. Prepare the crispy mango wafer: heat the purees with glucose up to 60 ° C, add sugar and pectin and let it boil for 2 minutes. Bake in the oven at 60-70 ° C for at least 10 hours. Prepare the raspberry sorbet: bring the puree and water to 40 ° C, add the powders and mix, then pasteurize and cream. For the raspberry gel: mix all the ingredients. Bring to a boil and remove from heat. Leave in the fridge for 2 hours and blend. Make the calamansi gel: Blend the ingredients in a blender to the right consistency. Remove the cake from the mold and color with a yellow food spray with cocoa butter. Garnish with the raspberry sorbet, mango wafer and calamansi and raspberry gel



Buona Festa della Donna! Happy Women's Day!

INFO

Alessandro Borghese

Il lusso della semplicità

Il weekend perfetto è on the road con le amiche

Care lettrici, domani è la Festa della Donna e nella nostra rubrica dei viaggi rosa non poteva mancare qualche consiglio su dove festeggiare. Ecco cinque mete speciali dove festeggiare la vostra giornata per eccellenza con le amiche. Spesso il tempo per stare insieme come si vorrebbe non c'è, prese dai tanti impegni quotidiani, dal lavoro e dalla

famiglia. La Festa della Donna potrebbe essere un bel pretesto per dedicarvi un weekend.

TEA TIME A PIACENZA E TOUR GASTRONOMICO NELLA BASSA PARMENSE

Un'idea originale e un rito molto chic quello del tè, per festeggiare l'8 marzo in modo molto suggestivo, grazie ad una spettacolare vista a 360° sul centro storico di Piacenza. Il Grande Albergo Roma, sorge nel cuore della città emiliana e offre sul suo Roof Top una vasta selezione di infusi da gustare tra una chiacchiera e l'altra con le amiche, accompagnati da dolci squisiti.

Oppure al tramonto, sempre con vista mozza fiato sui tetti di Piacenza, si può sorseggiare un ottimo aperitivo. Come ultimo appuntamento della giornata, dopo cena, la terrazza diventa luogo di esperienza sulle nuove tendenze del bartending. Per chi ha gusti più classici, immancabile la cena dell'8 marzo nell'attiguo Ristorante Ducato, che offre piatti del territorio piacentino in un ambiente elegante e raffinato.

Spostandosi verso Parma (Capitale della Gastronomia dell'UNESCO) dedicata alle amiche a cui piace il cibo d'autore, c'è anche l'offerta "Sapori e profumi nella Bassa Parmense", un tour organizzato da INC Hotels Group, in collaborazione con Maestro Travel Experience. Un'esperienza tra aziende ed eccellenze dell'enogastronomia. (www.inchotels.com)



COME DIVE A BORDO DI AUTO DA MITO

Slow Drive, ditta specializzata nel noleggio d'auto d'epoca, propone una festa vintage per la Giornata internazionale delle Donne. Occhialoni da dive anni '60, guanti in pelle e un kit di mappe ed itinerari per partire insieme on the road: un'avventura al femminile, racchiusa in un cofanetto che arriva dritto a casa con il voucher valido 12 mesi, per poter scegliere quando partire. Se si prenota entro l'8 marzo 2018, c'è un prezzo speciale: lo sconto del 10% digitando sul sito www.noleggioautodepoca.eu il codice "Donnaslow". (Tel. 0309907712, www.noleggioautodepoca.eu)

LEZIONI DI CIOCCOLATO NEL CASTELLO MILLENARIO

La festa della donna nel millenario Castello di Petroia (PG), che si erge maestoso sull'antica strada che collega Gubbio con Perugia, prevede la gioia delle creazioni al cioccolato. Nell'autentico maniero medievale, dove è nato Federico da Montefeltro, i pasticceri Marina e Leonardo insegnano alle

allieve a realizzare gustosi cioccolatini ripieni. Prezzo per 1 pernottamento con prima colazione per 2 persone in camera doppia e corso di cioccolato di 2 ore per 2 persone, a partire da 180 euro. (Tel. 075 920287, www.petroia.it)



LA DEGUSTAZIONE NELLA VIGNA D'AUTORE

La cantina Monte delle Vigne di Ozzano Taro (PR) organizza per la festa delle donne un viaggio alla scoperta delle origini del vino, nel luogo in cui diventa pregiato. Tra i terreni ricchi di calcare e argilla che scendono fino alla riva destra del fiume Taro, crescono le viti da cui nascono bottiglie dal sapore intenso, come Nabucco. La visita in cantina con le amiche (alle ore 10, alle 15 o alle 17) compresa la degustazione guidata dei vini Monte delle Vigne, è a partire da 10 euro per persona (www.montedellevigne.it)

NELLE TERME PREISTORICHE AI PIEDI DEI COLLI EUGANEI

Relax che rigenera, una chiacchierata tra amiche e i

trattamenti benessere delle Terme Preistoriche di Montegrotto Terme (PD), hotel storico e ricco di fascino ai piedi dei Colli Euganei, nel bacino termale più grande d'Europa: ecco il weekend perfetto. Lo stabilimento termale specializzato nella fangobalneo terapia e il centro benessere Angelica Rosa accolgono le donne in ambienti raffinati con variegati trattamenti benessere e le calde piscine panoramiche immerse tra il parco dell'hotel. Per la festa della donna, dall'8 all'11 marzo 2018, 3 notti inclusi 3 rituali corpo esfolianti, 3 massaggi rilassanti e detossinanti, 3 trattamenti di linfodrenaggio al viso, l'uso delle piscine termali, la sauna, il bagno turco fino a mezzanotte tutti i giorni è da 1.307 euro per 3 persone in camera tripla, con colazione e cena. (Tel. 049 793477, www.termepreistoriche.it)



Buon divertimento!!!

Cortina si tinge di rosa per la Festa della donna

Per prossimo fine settimana, quello dedicato alla Giornata Internazionale della donna, Cortina d'Ampezzo è la meta che caldamente consigliamo per un fine settimana di relax, di menù eccellenti, di neve e... Di rosa. Nel weekend dell'8 marzo infatti, hotel, ristoranti, rifugi e pasticcerie di Cortina si uniranno per una grande celebrazione rivolta a tutte le donne, che verranno sorprese con piccole e grandi attenzioni. Un weekend tutto declinato al femminile!

L'Hotel Cristallo Resort & SPA*****L, l'Hotel Cortina****, il Boutique Hotel Villa Blu**** e l'Hotel des Alpes*** riserveranno promozioni speciali alle signore a cui, inoltre, non faranno mancare un'accoglienza floreale in camera e l'invito a partecipare alle attività del Rifugio La Stampa. Il più importante evento itinerante dedicato alla montagna, infatti, arriverà a Cortina proprio il 9 e 10 marzo in occasione della Giornata Internazionale della donna, dando vita a un Rifugio inteso come spazio "aperto" all'informazione e al dibattito sui grandi temi e sulle sfide odierne e future della montagna e della donna.



Gli chef di Cortina prepareranno piatti unici e speciali, sperimentando nuovi accostamenti di sapori pensati appositamente per celebrare le festeggiate.

Il Ristorante Al Camin proporrà Crema di piselli con spätzle di rapa rossa e gambero marinato e, come dessert, Cannoli ripieni con mousse al cioccolato bianco, sorbetto al lampone e crumble al lime. Il Ristorante Baita Fraina servirà Guancette di maialino da latte al porto su specchio di purè alla rapa rossa. All' LP 26 Cortina, invece, Cupolette di trota di fiume affumicata a bassa temperatura con legno di faggio e timo con formaggio caprino di malga e mele. Lo chef dell'Hotel de la Poste preparerà Ravioli al rosolio con trota del lago bianco e fragoline, mentre presso il ristorante dell'Hotel Bellevue Suites & SPA sarà possibile gustare il Riso acquarello con mousse di rapa rossa e piccole quenelle di salmone marinato alle erbe.

Anche in alta quota i rifugi riservano delle sorprese, come il grande classico del Rifugio Dibona: i Tagliolini mirtillo,

mascarpone e speck. Sorprendenti i Casunzei di rape invertiti con ripieno di grana, semi di papavero e burro nocciola, con pasta di rape rosse e salsa di rape bianche del Rifugio Averau; al Rifugio Mietres, infine, Ravioli ripieni di finferli e formaggi di malga su salsa di rapa, petali di tropea e mimosa d'uovo.

Dulcis in fundo, le conturbanti creazioni dei pasticciieri di Cortina. Cremoso all'ananas e cardamomo, mousse al cocco, pasta frolla alle mandorle e dacquoise alla vaniglia: questo dolce-capolavoro della Pasticceria Alverà porta il nome evocativo di "Erotico"; al Bar Pasticceria Embassy, invece, risuonano le note misteriose di "Al Chiaro di Luna": un Cremoso al maraschino, bavarese alla vaniglia e arrotolato alle mandorle in grado di allietare anima e corpo.



Buon weekend care lettrici!!!

Festa delle Donne: 3 idee relax

L'8 Marzo si avvicina e tra poco sarà tempo di celebrare la **Festa della Donna**.

Ecco 3 proposte per voi:

Terme di Saturnia Spa & Golf Resort anticipa la "Festa delle Donne" e sabato 5 marzo, in partnership con la **fattoria biodinamica "La Maliosa"**, dedica una giornata speciale all'Associazione "Le Donne del Vino".

Sabato 5 marzo infatti, in oltre venti cantine e luoghi del vino di tutta la Toscana, si celebra per la prima volta in Italia la Festa delle Donne del Vino.

Terme di Saturnia Spa & Golf Resort e Fattoria La Maliosa hanno accolto l'invito dell'Associazione organizzando una giornata speciale da iniziare con una passeggiata nella natura per visitare la Fattoria, la cui azienda agricola biodinamica si estende su circa 160 ettari nella Maremma collinare, tra terreni seminativi, vigneti, uliveti e boschi. Qui Antonella Manuli, ha realizzato un progetto basato sulla scelta della qualità, della bellezza e della salubrità ambientale nel rispetto del territorio e della sua originalità.

La giornata continuerà a Terme di Saturnia con un aperitivo a base dei vini La Maliosa e un "talk" a tema: cos'è il vino naturale e come si degusta in compagnia dell'agronomo e ricercatore Lorenzo Corino, responsabile del progetto vitivinicolo de La Maliosa; in questa occasione, in onore della festa delle Donne del vino Toscana, sarà possibile acquistare a prezzo speciale il vino "MALIOSA BIANCO" – IGT Toscana, Bio / Biodinamico e Vegan annata 2014.

Seguirà la cena elaborata dallo Chef Alessandro Bocci che preparerà uno speciale menu degustazione nel segno della filosofia farm to table, da abbinare ai vini naturali La Maliosa.

Accostamenti insoliti ispirati all'unione di "gusto e salute" che valorizzano al massimo le materie prime di qualità e gli ingredienti KM0 provenienti da colture biologiche e biodinamiche e i prodotti dell'orto diventano così golosi complementi del benessere.

Per partecipare all'evento è **obbligatoria la prenotazione:**

Terme di Saturnia Spa & Golf Resort

0564600111

prenotazioni@termedisaturnia.it

www.termedisaturnia.it

Fattoria La Maliosa

info@fattorialamaliosa.it

www.fattorialamaliosa.it



Subito bella con il "derma weekend" di Villa Eden di Merano (BZ)

Ideale da regalarsi per la Festa della Donna insieme ad un soggiorno a tutto relax in un paradiso del benessere

Un paio di giorni tutti per sé, da vivere a Villa Eden Leading Health Spa di Merano (BZ) e da dove tornare rigenerate. Un regalo splendido da fare (e farsi) per la Festa della Donna, quando tutto parla di primavera in arrivo, e i primi tiepidi raggi del sole donano al viso un nuovo tocco di colore. È il momento perfetto per preparare la pelle alla stagione che bussa, e Villa Eden propone il suo programma "derma weekend" che, con trattamenti specifici, mira a far risplendere di nuova luce la pelle del volto e dare vitalità e tono alla pelle del corpo. I preziosi ingredienti del percorso di bellezza nutrono l'epidermide in modo intenso, mentre il relax assoluto di un soggiorno in questo vero paradiso del benessere contribuisce a distendere i tratti per un risultato subito visibile! Il programma di bellezza "derma weekend" è proposto a 445 euro a persona e inizia con un check-up cutaneo, che mira a individuare le particolarità e le necessità del tipo di pelle da trattare. Segue poi un trattamento corpo che è allo stesso tempo detossinante e nutriente, e contribuisce a eliminare le impurità dall'epidermide mentre la coccola con elementi rigeneranti. Per il viso ecco invece il celebre trattamento all'ossigeno, adorato anche dalle star di Hollywood, che ha un effetto davvero strabiliante. Immediatamente la pelle appare ringiovanita, tesa ed elastica, le cellule ricevono una vera e propria carica di freschezza e il primo incontro con lo specchio è una vera gioia. Il programma è distribuito su un soggiorno di due notti, che parte da 300 euro a testa e include la pensione completa con alimentazione equilibrata a scelta dell'ospite, nel perfetto stile Villa Eden, dove il gusto si sposa con l'attenzione alla salute e la cucina privilegia prodotti naturali e dal calibrato apporto nutrizionale.

Per informazioni:

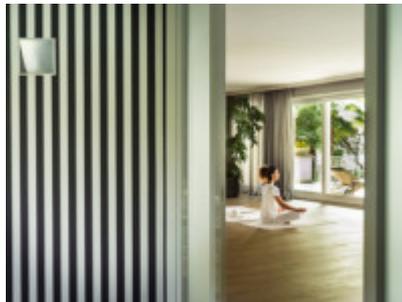
Villa Eden Leading Health Spa – via Winkel 68/70 39012

Merano (BZ)

Tel. 0473.236583

www.villa-eden.com

info@villa-eden.com



Omaggio per signore: due giorni al prezzo di uno a La Francesca Resort di Bonassola (SP)

Per celebrare la Festa della Donna il villaggio ospita la **mostra fotografica Donne e Acqua** al **Ristorante Rosadimare**

Le donne sono da sempre speciali a La Francesca Resort di Bonassola (SP), un sogno sospeso sul mare delle Cinque Terre che da una donna, Gloria De Poli, mamma del titolare attuale Marco, è stato fortemente voluto e tanto amato. E per celebrare la Festa della Donna riapre, come da consolidata consuetudine, il Ristorante Rosadimare, per gustare profumi e sapori della primavera che avanza. Da venerdì 4 marzo 2016 proprio all'interno del ristorante, costruito a picco sul mare, è visitabile la mostra fotografica Donne e Acqua, parte

della mostra itinerante "La donna nutre il mondo", esposta per la prima volta lo scorso autunno alla Mediateca di Brera a Milano (e disponibile a richiesta agli enti e organizzazioni interessati). La mostra che raccoglie scatti selezionati, e un video, che raccontano del rapporto vivificante e ancestrale che c'è tra l'acqua e l'altra metà del cielo, da sempre deputata a raccogliere la linfa necessaria alla vita anche nelle zone più povere della Terra, per curare il benessere dei propri cari. Da sempre attenti ai temi riguardanti il Sud del Mondo, Marco e Giovanna De Poli, anch'essi artisti della fotografia, propongono agli ospiti una rilettura del tema, che ha come sfondo l'incantevole "acqua" del Golfo delle Cinque Terre. Solitamente la festa della donna coincide da queste parti con l'avvio della stagione della fioritura delle mimose, fiori eletti a simbolo della giornata, ma complice un inverno incredibilmente mite, le mimose sono già nel pieno del loro splendore. I sentieri che collegano le casette, il ristorante, il bar e la spiaggia privata de La Francesca Resort ne sono pieni, e ovunque si può ammirare l'esplosione del caratteristico e allegro giallo! Nel weekend da venerdì 4 a domenica 6 marzo 2016 a tutte le ospiti donne viene donato in omaggio un giorno di mezza pensione: due giorni sono infatti proposti al prezzo di uno: colazione all'italiana e cena di tre portate a 28 euro a persona, mentre il prezzo scende a 15 euro per le bambine sotto gli undici anni. Il prezzo per il pernottamento in casette indipendenti, dotate di ogni comfort, parte da 130 euro per due persone per due notti.

Per informazioni:

La Francesca Resort Bonassola (La Spezia)

Tel. 0187.813911

Ufficio Centrale: via San Marco 24 – 20121 Milano

Tel. 02.6575639 Fax 02.6599301

www.villaggi-lafrancesca.it

infofran@villaggilafrancesca.it

