

Weekend in rosa: per un addio al nubilato indimenticabile

L'addio al nubilato è un'occasione per stare insieme alle amiche e godersi una vacanza prima del fatidico "sì". Abbiamo ricevuto alcuni consigli per scegliere e organizzare un weekend speciale che non deluda i gusti di nessuno.

Per rilassarsi:

Per essere belle in un giorno così importante, una lunga seduta alla Spa rimane l'idea più gettonata. Alle **Terme della Salvarola**, sulle prime colline modenesi, hanno preparato un pacchetto pensato proprio per la sposa e le amiche, che include un pernottamento con prima colazione, due giornate di benessere alla spa termale Balnea e i trattamenti di benessere. La **Spa termale Balnea** dispone di vasche e piscine d'acqua termale a diverse temperature con idromassaggi e giochi d'acqua, camminamenti vascolari, sauna, bagno di vapore con aromi, luci colorate, zona relax, grande palestra cardiofitness e gradevoli infusi da gustare durante i trattamenti.



Per il divertimento in spiaggia:

L'Hotel **Villa Cheta di Acquafredda**, splendida villa liberty affacciata sul Golfo di Policastro, offre alla futura moglie e alle sue accompagnatrici molto di più che una vacanza al mare. Per la sposa, la sorpresa di ritrovarsi a bordo di un veliero che galleggia su un mare turchese, con tanto di finger food della tradizione gastronomica lucana. Oppure si può gustare in spiaggia, tra le insenature segrete accanto alla villa, un pic-nic in compagnia. Infine si può decidere di vedere tutto dall'alto e partecipare ad un'escursione nel Parco Naturale del Pollino, Patrimonio UNESCO, tra gole e dirupi mozzafiato, squarci cobalto, paesaggi straordinari.



Per le passionate di cucina:

Se la sposa adora cucinare, sarà felicissima di farlo con uno Chef stellato. L'addio al nubilato all'insegna dell'alta cucina è all'**Antica Corte Pallavicina di Polesine** (PR), nel Castello trecentesco regno del principe della tavola Massimo Spigaroli, che insegna alle spose alle amiche nubili a conquistare con l'abilità culinaria. Nell'azienda agricola del maniero si colgono i prodotti di stagione ma anche l'opportunità di imparare i trucchi del mestiere: c'è un corso dedicato ai segreti dell'orto, uno per le *conserve* di pomodoro o di frutta, marmellate, giardiniera e frutta conservata e un altro sulla *pasta*, che insegna a produrre artigianalmente anolini, tortelli, ravioli, tagliolini, tagliatelle, stringoni e pasta rasa. E poi bisogna brindare: con una cena stellata al **Ristorante dell'Antica Corte**.

