

SCELTI PER VOI

IBEROTEL APULIA DI MARINA DI UGENTO (LE)

Soggiorno Gourmant antistress

Situato in un luogo magico, proprio sul magnifico mare salentino, questa superba struttura ha recentemente ricevuto dal network internazionale Unique Antistress Resorts in the World il premio speciale Unique Antistress Quality "The Shell". Iberotel Apulia ha ottenuto il premio per l'offerta antistress healthy food, la novità della scorsa stagione estiva a cura dello Chef Mario Romano e della Nutritional Cooking Consultant Paola Di Giambattista. Il segreto di questa formula magica è l'Energy Cooking, un piano alimentare mirato al benessere psicofisico, leggero, salutare, armonico ed equilibrato che fornisce benessere e serenità.

Unique Antistress Resorts in the World è una collezione di resorts e di hotels esclusivi specializzati in vacanze antistress e in eventi aziendali. Ogni membro è unico nel suo genere e propone offerte allettanti e innovative... lusso, mistero, tradizione, gourmet, arte, cultura, natura, storia, golf...
www.iberotelapulia.com



SCELTI DA VIE DEL GUSTO

Le migliori destinazioni gourmand
selezionate per voi

LA SOMMITÀ E IL RISTORANTE CIELO DI OSTUNI (BR)

Entrano in Relais Chateaux

La Sommità è una dimora storica cinquecentesca che prende il nome dalla sua splendida posizione, a 218 m sul livello del mare, sul più alto dei tre colli su cui sorge Ostuni, località turistica in provincia di Brindisi. Posizionata a 8 km di distanza dalla costa adriatica, la struttura offre un suggestivo panorama su una straordinaria distesa di ulivi che degrada progressivamente verso il mare.

Il relais è poco visibile dall'esterno e si presenta come un articolato complesso di vari edifici in pietra bianca raggruppati sulla collina. Gli ambienti de La Sommità sono caldi e ricercati e si caratterizzano per lo stile minimalista e discretamente lussuoso. La struttura dispone di 15 camere e suite, ognuna diversa dall'altra per struttura e design. Di recente questo relais è entrato a far parte dell'associazione internazionale Relais Chateaux, che raggruppa 530 tra i più esclusivi ristoranti e strutture ricettive del mondo. Il relais, facente parte del gruppo Cedat85, è una delle due strutture italiane (36 nel mondo) che nel 2016 sono state ammesse nell'associazione. All'interno de La Sommità è presente il ristorante Cielo, affidato alle cure del 30enne Chef pugliese DOC Andrea Cannalire, al quale è stata da poco confermata la Stella Michelin.

Info: www.la.sommita.it



BARCELÓ TORRE DE MADRID 5*

Barceló Hotel Group inaugura l'hotel più anticonvenzionale della capitale spagnola

Con la firma di Jaime Hayon, uno degli interior designer più originali e apprezzati a livello mondiale, il nuovo "It Hotel" di Madrid, il Barceló Torre de Madrid 5*, è stato inaugurato il 16 gennaio nel cuore della città, a Plaza de España, per offrire sia ai visitatori sia agli abitanti un'esperienza multi sensoriale unica nella capitale. Barceló Torre de Madrid offre un'ospitalità anticonvenzionale per ospiti non convenzionali, grazie alla collaborazione con personalità di spicco nel mondo dell'arte, della moda e della cultura di Madrid, che condivideranno con gli ospiti dell'hotel suggerimenti e raccomandazioni per un soggiorno fuori dagli schemi, ma soprattutto la possibilità di vivere l'esperienza al loro fianco.

Le 256 camere, spaziose e luminose, fondono modernità e raffinatezza secondo il principio delle B-Room (il massimo standard di qualità Barceló); sono dotate di tutti i comfort e arredate in uno stile unico, che le distingue fin dal primo sguardo da qualsiasi altra stanza d'albergo. Non è un segreto che Madrid sia un punto di riferimento anche della gastronomia. L'hotel aspira a diventare un punto d'incontro per ospiti e cittadini che vogliono sperimentare piatti innovativi di alta cucina da assaporare al Garra Bar e al ristorante Somos.

