

Divi in viaggio]

I sapori dell'autunno tra boschi e colline

Olive, castagne, tartufi e uva sono solo alcuni dei preziosi frutti che la Terra ci regala in questa stagione dell'anno. Ottimi da gustare e... divertenti da "conquistare" (o da scovare!). Abbiamo selezionato 4 splendide strutture in Toscana, Alto Adige, Emilia Romagna e Puglia dove, oltre a godere di sonni rigeneranti, potrete cimentarvi in un'esperienza di raccolta, come provetti "contadini"

di Rubina Ghioni



SLOW RELAX IN VALLE ISARCO

Un 4 stelle nel cuore dell'Alto Adige, lontano dai sentieri più battuti, dove concedersi qualche giorno tra passeggiate e relax.

La struttura 54 camere e suite con grandi vetrate. Ristorante, spa, infinity pool riscaldata, sauna.

L'esperienza La raccolta delle castagne nel bosco al limitare dell'hotel e sul sentiero del tartufo.

Instagram (@gnollhof). Info: www.gnollhof.it



Bottini preziosi a pochi metri dall'hotel



Le vetrate nelle stanze



GNOLLOHOF Gudon - Chiuda (Bolzano)

RONCOLO 1888 DI TENUTA VENTURINI BALDINI Quattro Castella (Reggio Emilia)



GUSTO E CHARME TRA LE TERRE DI CANOSSA

Il boutique hotel della Tenuta Venturini Baldini, ricavato dalla ristrutturazione della storica Dimora Ancini e immerso in 130 ettari di verde sulle colline delle Terre di Canossa.

La struttura Un relais con 12 camere, una diversa dall'altra, fresche di ristrutturazione, progettate in chiave green, con isolamento acustico in lana minerale ecologica. Ristorante Gourmet La Limonata. Piscina con zona solarium e palestra. Degustazioni vino e di aceto, cooking class.

L'esperienza La caccia al tartufo: si esce all'alba, muniti del classico cesto di vimini, accompagnati dalla guida e dal cane.

Prezzi Doppia con colazione a partire da 265 euro. Info: www.venturinibaldini.it/relais/

VILLA CAMPESTRI OLIVE OIL RESORT Vicchio di Mugello (Firenze)



Le reti stese a terra



Le bottiglie di produzione propria



NEL CUORE DEL MUGELLO

Un resort adagiato sulle colline toscane, nella valle del Mugello. La struttura Una villa in stile liberty, trasformata in un elegante hotel con 25 camere arredate con mobili d'antiquariato. Piscina, area farm con oliveta, orto, pollaio, arnie, area giochi. Ristorante, osteria.

L'esperienza Partecipazione alla produzione dell'olio (gratuita): raccolta a mano con le reti nell'oliveta secolare privata, lavaggio, frangitura, filtraggio. **Prezzi** Doppia da 210 euro. Info: www.villacampestri.com



Design nelle camere

PROFUMI Sopra, la raccolta delle olive a Villa Campestri Olive Oil Resort, con la Suite Prestige e i prodotti della tenuta. Sotto, la Masseria Il Melograno, con le camere in vendemmia (a dx.). A sin., una camera e la caccia al tartufo organizzata dal Roncolo 1888 di Tenuta Venturini Baldini (più avanti). Nell'altra pagina, una stanza e la terrazza del Hotel Gnollhof, in una posizione perfetta per raccolgere le castagne.



Bianco e blu negli ambienti



La raccolta a mano delle uve



Caccia al tartufo



MASSERIA IL MELOGRANO Monopoli (Bari)

VISTA L'EMERGENZA CORONAVIRUS, LE RESTRIZIONI CHE RIGUARDANO IL SETTORE DEL TURISMO SONO IN COSTANTE MUTAMENTO. PER GLI AGGIORNAMENTI VI INVITAMO A CONSULENTE I SITI WWW.SALUTE.GOV.IT E WWW.MIGLIAIREGULATIT

TRA LE VITI E IL MARE Una masseria 5 stelle lusso immersa nella campagna pugliese, tra ulivi e agrumeti. **La struttura** 41 camere, ristorante, spiaggia privata a 8 km, Beauty center. **L'esperienza** La vendemmia: raccolta a mano delle uve, pigiatura, degustazione di pane caldo, formaggio e vino (da 85 euro pp., 4 ore).

Prezzi Doppia da 230 euro. Info: www.melograno.com