

UN "DOLCE" RELAX



BENESSERE E CUCINA,
UN CONNUBIO STRETTO,
IN CUI IL DOLCE "VINCE"
PER IL PALATO E NON SOLO,
COME SPIEGA LETIZIA VALENZANO

— di Roberta De Tomi —

I colori e i frutti della Puglia, raccontati nei libri dedicati alla commissaria Lolì di Gabriella Genisi, arrivano sulla tavola di Corte Altavilla, struttura ricettiva dove il benessere "è di casa", insieme ai prodotti, locali.

«All'interno del Thermarium – è previsto un percorso che chiamiamo Salus Per Aquam, un antico bagno romano dove, invece delle piscine, si trova una vasca idromassaggio. Da qui si arriva alla doccia cromoterapica ed alla zona umida per effettuare un bagno di vapore che serve ad allargare i pori della pelle. All'uscita viene effettuato da operatrici uno scrub del corpo su una pietra riscaldata, seguito dall'immersione nella vasca idromassaggio. Di lì, salendo le scale, si accede alla zona relax e ti-

saneria. Tra i trattamenti che praticiamo, si distinguono quelli in cui impieghiamo il cioccolato, che oltre a proprietà aroma-terapiche, che agiscono positivamente sul benessere psico-fisico della persona, hanno un effetto idratante e nutriente sulla pelle».

I prodotti locali vanno forte sulle tavole di Corte Altavilla, con grande attenzione alla frutta e a primizie dolci. «La nostra cucina, tutta mediterranea – spiega la direttrice, Letizia Valenzano - non prevede regimi dietetici legati al percorso benessere inteso non tanto come salute in senso stretto quanto come puro relax. Per questo attingiamo soprattutto a menù tipici e locali di terra e mare. Un piatto curioso: i paccheri con ragù di cicala mediterranea. Prodotti locali: dalle

burratine alla ricotta, che è un alimento di base per molti piatti, dalle mandorle alle noci, passando per i funghi. Non può mancare la frutta dei nostri territori, la ciliegia del distretto di Conversano-Turi e l'uva del distretto Conversano-Rutigliano. E per i vini, abbiamo tutti quelli di Puglia: da quelli realizzati con uva di Troia a quelli con bacche di Negroamaro passando dai chicchi di forzuto Primitivo».

«Nostri dolci di punta – prosegue – sono la crostata di ricotta e pere, abbinabile a un Paule Calle Passito Salento Igt e lo spumone di Conversano. Si tratta di un gelato ai gusti di nocciola e cioccolato, diviso in quattro parti e che al centro ha un cuore morbido di crema. Questo dolce è perfetto con un semplice spumante dolce».

L'Hotel Corte
Altavilla ha sede a
Conversano (BA)
www.cortealtavilla.it