

**HUB
OF
HUTS**



**In Val Pusteria,
gli orizzonti (ribaltati)
del benessere**

a pagina 16

n. 61 - 2023

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© MOTOPERSPECTIVOPRESS srl

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine[®]
MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

**Gran Hotel Bristol,
benessere a 360***



a pagina 6

**Carinzia,
il wellness
multiforme**



a pagina 2

**Tokio,
lo spettacolo
dei ciliegi**



a pagina 12

a pagina 10

**Il tempo
si è fermato a La Bobadilla**



SPECIALE
VIAGGI INSOLITI E CURIOSI

Case dei bagni, terme, saune nei laghi, SPA private sui monti e fonti naturali

Carinzia, dove il wellness è multiforme

Il sole delle Alpi austriache in Carinzia è un alleato prezioso per gli amanti della vacanza wellness sia in inverno, sia nelle stagioni più miti.

In Carinzia ci sono davvero moltissimi modi per vivere una vacanza - o semplicemente momenti - nel segno del benessere pieno: qui infatti troviamo numerosi laghi, fonti termali naturali e strutture wellness, sia pubbliche sia private. In altre parole, in Carinzia c'è solo l'imbarazzo della scelta



La Carinzia, in Austria, è facilmente raggiungibile dal nord Italia (in auto bastano 2 ore e mezza da Venezia, 4 da Bologna, 5 da Milano, e poco più in treno) la Carinzia è una mèta interessante per tanti motivi. Stavolta ci concentriamo sul cosiddetto "wellness".

Le Case dei bagni, una tradizione del passato

Le Case dei bagni, per iniziare, sono strutture che risalgono alla fine del 1800/inizi 1900. In origine consentivano l'accesso al lago per fare il bagno – diversificato per uomini e donne - e rilassarsi, oltre ad alcuni servizi, come uno spazio per gli abiti. Le attuali case dei bagni in Carinzia sono state ristrutturate, anche se



© Marktlalm

alcune, per scelta, hanno riprodotto il modello originale, con le logge, le terrazze coperte, gli abbaini, le colonne e il telaio, in ferro o legno

colorato di bianco, e le grandi vetrate per ammirare dall'interno, nelle stagioni più fredde, la bellezza della natura che circonda il lago.

L'esempio più emblematico che reinterpreta lo stile del passato è la Kärnten Badehaus sul lago Millstätter See, la 1ª casa

dei bagni carinziana: più di 2400 m² interni e 1400 m² esterni con numerose saune, tepidarium, bagno turco all'acqua salata e piscina Infinity.



© Region Villach Fonte termale Maibachl

Caratterizzata dall'architettura fin-de-siècle è anche la Werzer's Badehaus, sul lago Wörthersee, mentre ben più moderna è la struttura della Badehaus sul lago Klopeinensee; ci sono 6 diverse saune, zone relax, area nudisti, una grande piscina a sfioramento riscaldata all'aperto, e una vista privilegiata sulla Carinzia meridionale.

Per chi ama le terme

Le sorgenti calde di Bad Kleinkirchheim, usate fin dall'epoca romana, alimentano ben due bagni termali: il Thermal Römerbad, presso la stazione di partenza della cabinovia del Kaiserburg, con vasti ambienti

acquatici e 13 saune, oltre a magnifici panorami sulle piste da sci e sulle montagne e le Terme St. Kathrein, con un'attrazione speciale per i bambini che possono divertirsi sullo scivolo acquatico più lungo della Carinzia. Alla temperatura di 29,9 gradi, a Villach-Warmbad l'acqua termale scorre direttamente dalle sorgenti alle ampie piscine delle Kärnten Terme. Si tratta del centro termale più moderno della Carinzia, che offre benessere, fitness ed anche divertimento acquatico.

Piscine riscaldate e...

Chi vuole fare il bagno nei laghi della Carinzia anche

d'inverno, può, senza temere l'assideramento, tuffarsi nelle piscine riscaldate nei laghi, che si trovano nei pressi di alcuni alberghi come l'Hotel Kollers sul Millstätter See, lo Schlosshotel Seefels sul Wörthersee e l'Hotel Hochschober sul Turracher See a Turrach. Pensate solo alla fantastica sensazione di nuotare nel lago con l'acqua calda, mentre fuori nevicata...

...saune sui laghi

Varie strutture alberghiere hanno creato saune con accesso diretto al lago, per consentire agli ospiti di tuffarsi nelle fredde acque lacustri dopo la sauna,

come in una gigantesca vasca di reazione naturale. Da segnalare, senza dubbio, la sauna panoramica con vista sul parco naturale del lago Weissensee del Seehotel Enzian, quella betulla-argilla del Brennseehof con vista sul lago Brennsee e l'incantevole sauna nella SPA dello Strandhotel, che sembra galleggiare dolcemente sulle canne del lago Weissensee. Ancora, da segnalare la sauna sul lago di Ossiach del Seehotel Hoffmann, combinata con un bio-sanarium in una soluzione architettonicamente molto riuscita, grazie anche all'uso di larice locale e pietre naturali.

Il Kleines Hotel Kärnten sul lago Faaker See, ha invece costruito la sua sauna in una palafitta sul lago, con un idilliaco pontile per immergersi, come il Romantikhôtel Seefischer sul lago Millstätter See.

SPA private sui monti

In Carinzia, sono diverse le SPA private, la maggior parte delle quali si trovano in eleganti chalet di montagna. Nella valle Lavanttal, per esempio, gli chalet alpini Brandlalm sono dotati di idromassaggio all'aperto, sauna a infrarossi e si affacciano su panorami mozzafiato. Dalle saune private del rifugio di vetta Gipfelhaus Magdalensberg, si gode



una vista grandiosa sulla Carinzia meridionale, mentre in Alta Carinzia gli appartamenti Alte Säge sul lago Weissensee e la tenuta Landgut Moserhof in valle Mölltal offrono chalet wellness con vasche idromassaggio private.

Nella Carinzia centrale, alcune vecchie fattorie come lo Chalet Kaiser e il Koglerhof sono state ristrutturate e convertite in oasi wellness e SPA private.

Momenti di relax dopo una giornata di sci sono garantiti agli ospiti dell'Alpenpark Turracher Höhe e dello "Hollmann am Berg", grazie allo chalet sauna e all'idromassaggio. Anche l'Almdorf Seinerzeit sul monte Falkert offre chalet con sauna e hot tub. Dalla sauna privata degli chalet Trattlerhof e del Biohof Seidl, a Bad Kleinkirchheim, la vista spazia sulle dolci montagne del parco dei Nockberge.

Fonte termale Maibachl

Villach-Warmbad nasconde un posto segreto per il benessere: la fonte Maibachl. Dopo forti piogge o durante il disgelo, due vasche naturali nel bosco si riempiono naturalmente d'acqua calda e permettono di fare bagni piacevolmente caldi all'aperto nella natura. Come abbiamo anticipato nell'introduzione dell'articolo, insomma, in Carinzia c'è solo l'imbarazzo della scelta! Per ulteriori informazioni: www.carinzia.at



© Seehotel Enzian



© Hotel Hochschober

Grand Hotel Bristol Dolce Vita, 2.0

Un hotel storico, in stile liberty, con una vista spettacolare sulla Portofino Coast, ha di recente riaperto nel segno di un concetto contemporaneo di ospitalità



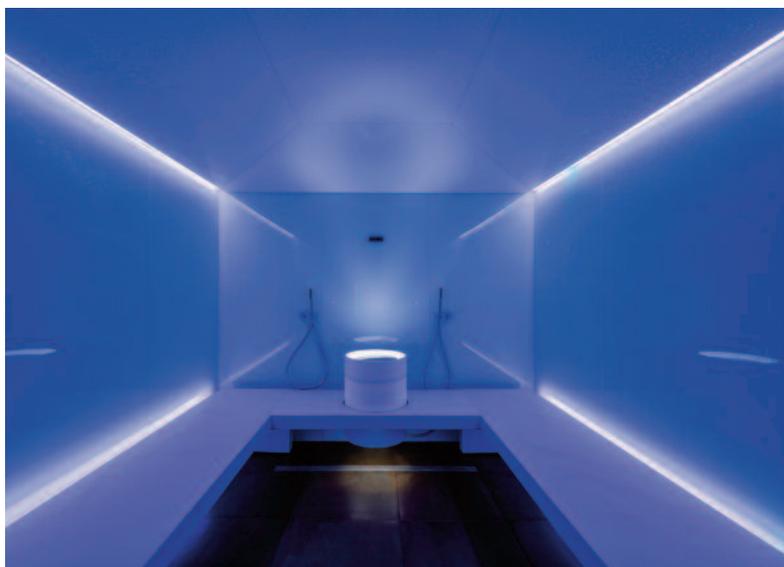
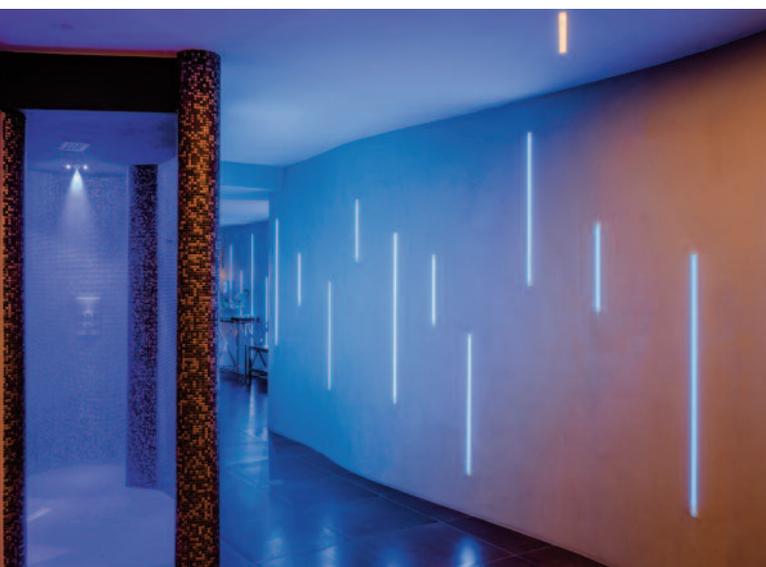
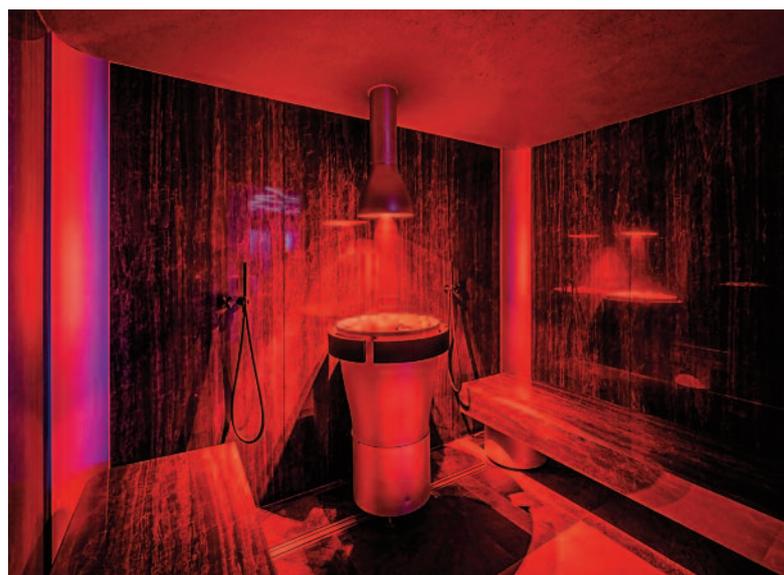
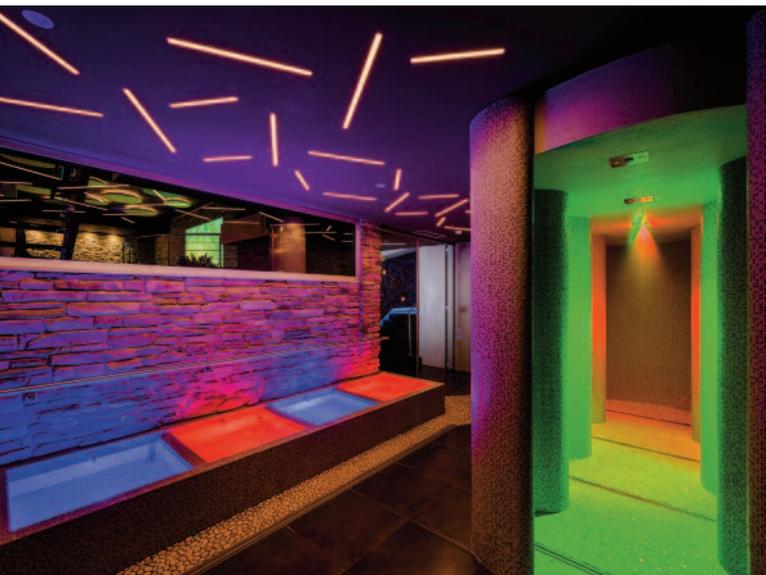
Circondato da una rigogliosa natura mediterranea, il Grand Hotel Bristol è nato - in un edificio che risale ai primi del secolo scorso - con l'idea di offrire un albergo più moderno dell'epoca grazie alla presenza di ascensori e bagni privati in ogni camera.

Oggi ha riaperto come lifestyle hotel a cinque stelle, recente membro di Small Luxury Hotels of the World, arricchito da un concetto contemporaneo di ospitalità. In altre parole, restano naturalmente la spettacolare vista su Portofino e la tradizionale, calorosa accoglienza, ma il restyling offre agli ospiti un completo coinvolgimento di tutti i sensi, fra cucina e momenti di benessere. Per questi ultimi, c'è a disposizione la Erre Spa, la più grande spa in una struttura alberghiera in Liguria, mentre per il piacere del palato si può contare sul ristorante Le Cupole, situato sul rooftop, il bistro italiano La Veranda, situato sulla terrazza panoramica, e una pizzeria gourmet a bordo piscina.

Da segnalare anche il Pool Bar, per un aperitivo informale servito con focaccia fatta in casa, e il vivace Lounge Bar, con un programma di serate a tema dedicate a musica e cibo.

Le Cupole è un ristorante di alta cucina, dove il team guidato dallo chef Graziano Duca, ex allievo di Alain Ducasse, offre un menu fra tradizione, creatività e innovazione, che unisce le tradizionali cucine ligure e piemontese





con ingredienti locali e stagionali. Il ristorante è caratterizzato da un'atmosfera intima e raffinata, con una suggestiva vista notturna. Dal punto di vista della ricettività, il Grand Hotel Bristol dispone di 80 camere, recentemente rinnovate, tra cui 11 suite: dalle camere Classic alle Prestige Park View, dalle camere Sea Front alle Junior Suite e dalle Executive alle Signature Suite, tutte offrono un riuscito mix fra passato e presente, con i comfort e servizi che si attende da un esercizio del genere. Qualche parola sulla Erre Spa, il fiore all'occhiello del Grand Hotel Bristol:

parliamo di una SPA di 2.000 metri quadrati che offre una completa esperienza di benessere. L'area dispone di sauna, bagno mediterraneo, percorso kneipp, aree multisensoriali e spazi relax a tema con sapori e aromi, una piscina coperta e cabine massaggio private. A completare l'offerta benessere, da segnalare la presenza della piscina esterna panoramica con area idromassaggio, che permette di nuotare e rilassarsi immersi nella natura con il mare all'orizzonte, e la nuovissima palestra dotata delle più moderne attrezzature.

Chi desidera concedersi una maggiore privacy, infine, può prenotare la Private Spa Suite, all'interno del centro benessere, dotata di sauna, bagno turco, doccia emozionale. Il Grand Hotel Bristol fa parte di R Collection Hotels, gruppo alberghiero di proprietà familiare con una presenza importante sul Lago di Como, nell'incantevole scenario di Menaggio con il Grand Hotel Victoria, Royal Victoria e Villa Cipressi a Varenna e nel cuore di Milano con Hotel Mentana, City Life Poliziano e Hotel King. (rcollectionhotels.it) grandhotelbristol.it



“a Royal Hideaway Hotel” **La Bobadilla, firmato Barceló**

Un luogo unico per godersi l'arrivo del bel tempo, un'oasi di pace in un resort sui generis, in un angolo di mondo dove il tempo sembra essersi fermato



Barceló Hotel Group, la divisione alberghiera del Gruppo Barceló - la seconda più grande catena alberghiera in Spagna e una delle 30 più grandi al mondo per numero di camere - oggi gestisce più di 270 hotel, a 4 e 5 stelle, con un totale di oltre 60.000 camere. Questi esercizi sono distribuiti in 24 paesi, e commercializzati sotto quattro marchi: Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental Hotels & Resorts e Allegro Hotels, oltre al gruppo Crestline Hotels & Resorts,





compagnia alberghiera indipendente con 130 proprietà negli Stati Uniti. Ciò premesso, in questa occasione vi presentiamo La Bobadilla, un Royal Hideaway Hotel 5 stelle GL appena riaperto: si tratta di un confortevole rifugio tra le montagne della Loja, dove - come segnala la presentazione *"diventa possibile sconnettersi, godere di un clima mite e ritornare rinvigoriti"*. Diamo un'occhiata più in dettaglio. La Bobadilla è in realtà un piccolo borgo trasformato in un lussuoso resort, con 350 ettari di terreno in mezzo agli ulivi: in altre parole, un luogo per vivere in tranquillità e riservatezza, con una piazzetta centrale con una fontana tradizionale, su cui si affacciano il campanile e una cappella (che ospita fra l'altro il più grande organo della Spagna). La storia della Bobadilla inizia negli anni Ottanta, per volontà di un avvocato e uomo d'affari, con il progetto di un lussuoso ristorante dall'architettura capace di mescolare le diverse culture che hanno influenzato l'Andalusia e al tempo stesso rispettoso dell'ambiente. Il progetto venne sviluppato da un architetto di Granada,

Jesús del Valle, fino ad assumere con gli anni, poco a poco, la forma attuale. Nel 1992 la struttura è entrata a far parte della catena internazionale The Leading Hotels of the World, e grande impulso è stato, poi, dato al resort, nel 2005, entrando a far parte dei Barcelò. Ogni camera di La Bobadilla è ampia e caratterizzata da una propria personalità evidenziata dalla cura dei dettagli, e immersa in una situazione di totale silenzio esterno, accompagnato solo dal canto degli uccelli. In questo quadro di tranquillità, non manca una spa, completamente integrata nell'edificio, che dispone di un circuito d'acqua completo, docce emozionali, cabine per trattamenti, sauna e bagno turco. E non è finita qui. La Bobadilla è anche il posto giusto per gustare la migliore gastronomia locale nei suoi ristoranti in un clima sempre rilassato e piacevole. Fra l'altro, il ristorante La Finca è stato premiato con una stella nella Guida Michelin 2023 Spagna e Portogallo.
www.barcelo.com





Chi l'ha vissuta in prima persona lo sa bene: la primavera a Tokyo è davvero speciale, fra tripudio di ciliegi e molto altro

Tokio, il trionfo dei colori a primavera

Hanami: in giapponese, basta una sola parola per spiegare la tradizionale usanza di contemplare la bellezza delicata e fugace dei *sakura*, i ciliegi, in fiore. A Tokyo, a fine aprile, sono davvero numerosi gli eventi dedicati ai ciliegi. Gli indigeni frequentano un punto di osservazione privilegiato, il fiume Meguro, ricco di circa 800 ciliegi di cultivar differenti,

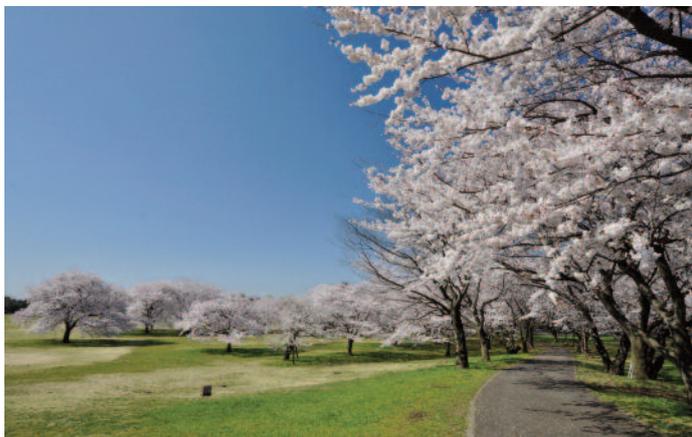
che ricoprono il fiume con i loro rami fioriti formando un tunnel da ammirare passeggiando per Nakameguro, rifocillandosi in una delle tante bancarelle allestite per l'occasione. In caso di eccessivo affollamento (ma solo fino al 9 aprile, si può prendere un traghetto Zeal presso il molo Tennozu Yamatsu di Shinagawa ed effettuare un "viaggio" della

durata di un'ora abbondante, contemplando comodamente - grazie anche alle imbarcazioni scoperte - dei sakura in fiore che si estendono per 4 km lungo entrambi gli argini. Terminata la piena fioritura dei ciliegi, la superficie dell'acqua si tinge con il rosa dei petali caduti, che formano delle *hanayakada* ("zattere di fiori").

Informazioni pratiche: www.gotokyo.org/it

Approfondimenti sul fascino della città: www.tokyotokyo.jp





Yozakura, la vespertina contemplazione dei ciliegi illuminati, è un altro spettacolo suggestivo; si svolge sul fiume Meguro durante la fioritura tutti i giorni dalle 17 alle 21. In questo periodo sono poi diverse le proposte studiate per i piccoli gruppi in cerca di un'esperienza di *hanami* più esclusiva, magari con escursioni sul fiume Meguro, con finger food e

champagne rosé a bordo di imbarcazioni allestite in tema. L'*hanami* non è legato solo alle vie d'acqua: è un'occasione per ritrovarsi anche sulla terra ferma, lungo i viali di ciliegi, oppure in uno dei numerosi spazi verdi di Tokyo. Un must è certamente il Parco Showa Kinen, situato sull'ex base aerea di Tachikawa, con ampi prati,

aree boschive e i giardini fioriti stagionali, che è una mèta ideale non solo per i ciliegi, ma anche i tulipani. Fra l'altro, in quest'area è animata dall'ARK Hills Sakura Festival, con attrazioni ed eventi di vario genere, artigianato, spettacoli musicali ed altro, in un contesto in cui la luce è protagonista. A proposito di luce, è imperdibile *Yozakura Jewellumination*,

sempre fino al 9 aprile, presso il parco dei divertimenti Yomiuri Land. Ed altrettanto spettacolare, stavolta sino al 17 aprile, si tiene il Naked Sakura Aquarium, con opere d'arte digitali ispirate a un giardino giapponese in primavera. La produzione combina pesci, delfini e altre specie acquatiche che danzano e nuotano nell'acquario con immagini

di *sakura* e *karesansui*, i giardini zen, dando ai visitatori la sensazione immersiva di partecipare alla festa di primavera delle creature del mare. Un'occasione originale e unica, che contribuisce a rendere davvero memorabile - considerando anche i diversi eventi e manifestazioni di questo periodo - dell'esperienza della primavera a Tokyo.



libri ● recensioni

L'Ippocampo compie 20 anni, e noi festeggiamo presentando 4 nuovi libri, ed il catalogo

Come accennato nell'introduzione di queste pagine, la casa editrice L'Ippocampo in questo 2023 compie 20 anni. Un traguardo importante, in un settore difficile come quello della lettura su carta *tout court*, ed anche per un'azienda di dimensioni umane, specializzata in alcuni settori.

E forse proprio l'attenzione a certi generi - food e ragazzi in particolare - non disgiunta da una cura attenta all'impostazione grafica e in generale alla realizzazione del prodotto, ha permesso di arrivare a questo traguardo.

Per festeggiare il quale, vi presentiamo - in linea ovviamente con la natura di MR Food & Mrs Wine - quattro novità food, con l'accento in particolare su uno (*Bao family*) che affronta un tema, già esplorato da molti, in una maniera originale e al tempo stesso molto efficace.

Per finire, nostre segnalazioni a parte, vi invitiamo a cercare il catalogo del ventesimo anniversario; non è solamente una fonte di stimoli alla lettura (ad esempio, per i viaggiatori all'insegna del *bon vivre*, ci sembrano assai interessanti i nuovi volumi della collana Piccolo Atlante Edonista, dedicati a Berlino, Tokyo, Islanda, Norvegia), ma un libro sui generis, bello anche solo da sfogliare.



**IN CUCINA
LE VERITÀ VAN DETTE**
Arthur Le Caisne
L'Ippocampo
240 pagine
18,5 x 24 cm
19,90 €

In qualche modo, il titolo spiega il contenuto: in cucina - e non solo in cucina - le verità vanno dette, questo libro vi spiega perché molti luoghi comuni (ben 60, per

l'esattezza) legati alla cucina sono, appunto, luoghi comuni. Del resto, si tratta di convinzioni dure a morire, perché spesso sono legate alla storia familiare, ai detti della nonna, alle abitudini consolidate...

L'autore, con semplicità ma precisione - doti che aveva già evidenziato con *Il grande libro della carne* (Giunti, 2018) e *Perché gli spaghetti alla bolognese non esistono?* (L'Ippocampo, 2020), entrambi best-seller tradotti in una decina di lingue - smonta una ad una le varie false idee, spiegando "i fatti". Il tutto, è realizzato accompagnando i testi con disegni eloquenti e un'impaginazione pratica,

funzionale. Il risultato è una somma di informazioni che certamente saranno utili non solo nel contesto specifico, ma anche nella cucina in genere. Il libro infatti può anche essere considerato un testo di cucina sui generis, perché affronta in dettaglio la preparazione di alcune pietanze apparentemente giudicate intoccabili, spiegando le storture dettate dalla consuetudine, e riproponendo le stesse ricette in maniera "moderna". Insomma, una lettura illuminante, che potrebbe condizionare le vostre future ambizioni in cucina, anche solamente di chef dilettante.



**MONT SAINT-MICHEL
A tavola con le sorelle**
Laurence du Tilly
L'Ippocampo
240 pagine
18 x 26 cm
25,00 €

Come probabilmente sanno anche i sassi, Mont-Saint-Michel è uno dei luoghi più suggestivi di Francia, se non d'Europa, un'isola collegata alla terraferma da un lunghissimo ponte, che viene

sommerso durante l'alta marea e quindi condiziona di fatto i collegamenti.

Se tutti conoscono Mont-Saint-Michel, pochi probabilmente sanno della presenza di una comunità di suore di Gerusalemme, che sono organizzate per accogliere nell'abbazia ospiti in cerca di tranquillità.

Dopo un ritiro presso la comunità ecclesiastica, nel marzo 2021, la food designer Laurence du Tilly ha pensato di raccogliere esperienze e ricette che costituiscono la tradizionale base dell'alimentazione all'interno della struttura. E così, ecco nascere questo libro, che è di certo una raccolta di ricette locali, storiche, ma anche,

grazie alle numerose fotografie d'ambiente - e alle relative, esaustive, didascalie - una "guida" insolita al luogo.

Le ricette sono organizzate in base alla stagione, esattamente come avviene nella dispensa delle suore di Gerusalemme e, di fatto, come sarebbe logico per avere sempre prodotti del momento, più saporiti e convenienti.

Nel complesso, ci sono ricette originali, ben poco conosciute in Italia, ma pure preparazioni note ed apprezzate anche da noi, come la vellutata di zucca o la mousse al cioccolato.

Il tutto, presentato in un libro dalla veste classica, che può stare in cucina o in libreria.



QUANDO UN PIATTO FA STORIA
A cura di AA VV
Phaidon, L'Ippocampo
448 pagine
20,5 x 27 cm,
39,90 €

Si parla tanto oggi di gastronomia, di creazioni d'autore, di chef ultrastellati... ma quali sono i piatti e gli autori che davvero hanno fatto la storia? La risposta è in questo magnifico libro di oltre 400 pagine, che raccoglie e presenta i piatti più iconici, quelli più significativi, degli ultimi secoli: una collezione di ricette, che parte dai primissimi "ristoranti" della storia ed arriva alle proposte innovative

dell'attuale scena gastronomica. Si parte dal gelato (in realtà piuttosto un sorbetto), "inventato" da Procopio Cutò, di Le Procope, considerato il primo caffè/ristorante della storia, passando attraverso la Pesca Melba di Auguste Escoffier al Savoy, per arrivare ai giorni nostri, a Gualtiero Marchesi, Joël Robuchon, Massimo Bottura, Ferran Albert Adrià e alle tante altre ricette entrate nella storia. Nel libro troviamo in

totale oltre 200 creazioni culinarie uniche, altrettante tappe di un percorso fra i secoli che ha portato alla gastronomia e alla ristorazione attuale. Da segnalare che ogni piatto è presentato con testi che ne spiegano storia e caratteristiche ed illustrato con immagini realizzate ad hoc dall'artista e chef Adriano Rampazzo, e che non mancano le ricette originali, raccolte nella seconda parte del libro.



Un volume sui generis, che merita una lettura esplorativa, è il catalogo del XX anniversario, ricco di libri interessanti



BAO FAMILY di Céline Chung
L'Ippocampo
272 pagine
19,5 x 25 cm
29,90 €

La cucina cinese, fino a qualche decennio fa, in Italia era piuttosto misconosciuta, come testimoniavano i pochi ristoranti "veri" esistenti e

l'assenza, o quasi, di letteratura su questa cucina così lontana e diversa dalla nostra. Ad un certo punto, però, è iniziata anche da noi quello che altre nazioni europee era già una realtà, ovvero un piccolo boom di cucine di tutto il mondo, a partire proprio da quelle asiatiche. Oggi i "cinesi" sono davvero tanti - in buona parte di livello appena accettabile, spesso orientate alla formula "all you can eat" che privilegia la quantità alla qualità, quando non proposti in coabitazioni con altre cucine asiatiche - anche se non mancano, al contrario, ristoranti davvero top class - e i libri di cucina di



quelle parti sono apparsi come funghi. In mezzo a tanta abbondanza di letteratura è difficile orientarsi, ma questo Bao Family risulta decisamente interessante, per le intriganti informazioni presenti, e perché - come del resto segnala il titolo - qui l'accento è sul bao, il panino al vapore che

piano piano inizia ad essere conosciuto anche dagli italiani (abituati a tutt'altro genere di varietà di pane). Bao, d'accordo, ma non solo: fra le tante ricette presentate (sono 80 in totale) ce ne sono di note e meno note, dai classici sapori che ormai abbiamo imparato a conoscere (riso alla cantonese, pancake al

cipollotto, insalata di pollo al peperoncino, involtini primavera, zuppa pechinese, anatra laccata, pesce in salsa agrodolce, manzo al cumino, baozi di vario genere...) in poi. Da segnalare che le ricette sono precedute da un'ampia introduzione dell'autrice Céline Chung, utile per conoscere qualcosa di più in generale sulla Cina e la sua cucina, e che il libro - come tutti i volumi più prestigiosi firmati L'Ippocampo - è anche un oggetto di pregio, di notevole fattura, ed in questo caso certamente anche unico, originale, grazie alla presenza della sovraccoperta trasparente.



Hub of Huts, gli orizzonti (ribaltati) del benessere

Il centro benessere progettato da noa*, network of architecture, sfida la forza di gravità, letteralmente "sospeso a testa in giù", tra le nuvole e le vette della Val Pusteria

"Il cambio di prospettive è un esercizio molto comune nelle aree benessere, dove, a seconda che si stia sdraiati in sauna, seduti nell'area relax, o immersi a testa in giù in piscina, le viste cambiano continuamente" spiega Lukas Rungger, architetto a capo del progetto del

centro benessere Hub of Huts e founder di noa* network of architecture. Ed è proprio il ribaltamento degli orizzonti, il concetto di dritto e capovolto - con il conseguente effetto di stupore e vertigine per osservatore e ospite - a definire sia le intuizioni statiche che le

prospettive formali e percettive della nuova spa. Progettato per l'hotel Hubertus in Alto Adige, che aveva già trovato nell'iconica piscina a sbalzo il proprio simbolo, il centro benessere Hub of Huts si stacca dal corpo principale della struttura per collocarsi su

una piattaforma posta a 15 metri rispetto al livello del terreno e sorretta da due pilastri rivestiti in tronchi di larice, analoghi a quelli che ritmano il prospetto retrostante. La nuova costruzione si colloca sul lato sud-est di facciata, in una posizione speculare rispetto alla piscina realizzata, nel

2016, dallo stesso studio di progettazione bolzanino e che ha ispirato l'idea compositiva: materializzare le silhouette del villaggio e delle montagne riflesse sulla superficie dell'acqua. **www.hotel-hubertus.com**

