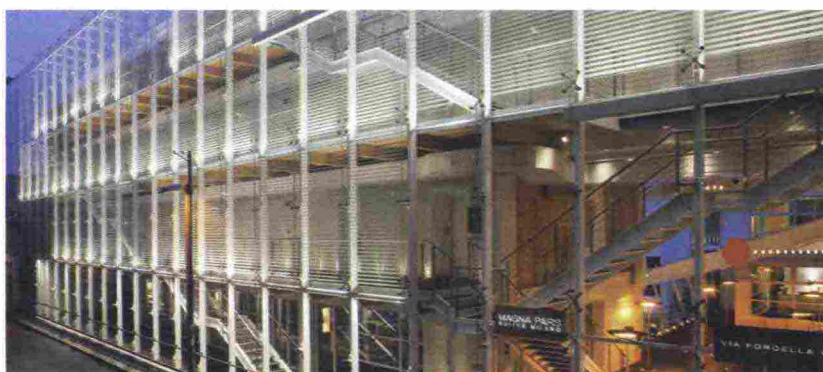


ultra-moderno e di design in *Lombardia*

Un viaggio nel Made in Italy nella città più moderna del Paese: **Milano**. Per farlo c'è l'esperienza di **design ultramoderno** dell'**Hotel Magna Pars Suites**. Al centro della zona degli **showroom e dello stile, della sperimentazione e della movida**, dei Navigli è un hotel luminosissimo, tutto fatto di vetrate e arredi bianchi, riscaldati dal legno e composto soltanto di suite. Trentanove, personalizzate e ricercate ognuna dedicata a un arbusto fiorito e a

una **fragranza, dal vetiver al sandalo, dal fico al ciliegio**. Tutti gli ambienti dell'hotel vivono intorno a un grande giardino interno, tranquillo e riservato, dove il caos della metropoli rimane fuori. All'interno un nuovo **Perfume Laboratory** in cui i viaggiatori potranno acquistare profumi e candele artigianali, il ristorante con la sua cucina contemporanea e il lounge bar con il suo bancone in onice bianco.
Info: www.magnapars.it



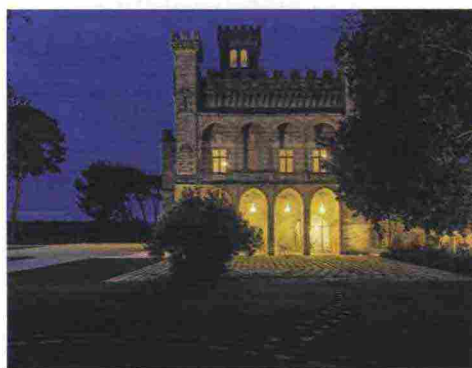
Grandi vetrate e arredi "made in Italy" per le raffinate suite

gourmet e a tutto sapore in *Puglia*

Fra **uliveti e vigneti nella terra del Primitivo**, a Manduria una residenza raffinata, antica casa di vacanza della nobile famiglia Schiavone, dove gustare i frutti ricercati della tradizione enogastronomica pugliese. È il **Vinilia Wine Resort**, un maniero in stile neo medievale dei primi del '900, diventato un **paradiso "gourmet"**. Il ristorante Casamatta, che unisce arredi di ispirazione nordica a pezzi pop del folklore salentino, è il regno del giovane chef Pietro Penna, primo italiano a entrare nelle prestigiose cucine de Le Cinq di Parigi, e che qui si avvale della consulenza della chef toscana Valeria Piccini. Talento e originalità che si

spesano con l'**eccellenza delle materie prime: ortaggi, formaggi, carni e vini a km zero** per comporre piatti che sono una rivisitazione tutta da gustare dei sapori del Sud. Si dorme nelle curate stanze e suite dalle volte "a stella".
Info: www.viniliaresort.com

Lucia Fino



Originalità, creatività e spunti della tradizione in un menù a km zero