

Indice

	3
Vino, olio, nocciole e tartufo dai fornelli ai centri benessere Il Messaggero - 19/11/2016	4



Vino, olio, nocciole e tartufo dai fornelli ai centri benessere

TRATTAMENTI

Le Langhe sono un luogo incantato, un angolo di Piemonte dove le colline sono morbide e i vigneti si estendono a perdita d'occhio. Patrimonio dell'Unesco, le colline langarole sono meta dei buongustai di tutto il mondo che arrivano qui per gustare il tartufo bianco, i vini più pregiati e tutti i prodotti che questa terra elargisce a piene mani. Se vi trovate a fare una gita in questo territorio compreso fra le provincie di Alessandria, Asti e Cuneo vi accorgete come questi cibi siano usciti dalla cucina e siano entrati nelle Spa come ingredienti di prodotti di bellezza.

Quindi, per avere una vera "Langha experience" durante la vacanza si può soggiornare nei relais dotati di centro benessere dove vengono impiegati cosmetici a base di tartufo, si fanno i trattamenti con l'uva del territorio o si eseguono massaggi con olio di nocciole o di erbe che crescono spontanee nei boschi della zona. Uno dei simboli delle Langhe è il tartufo che vanta un'elevata concentrazione di sostanze antiossidanti che lo rendono un perfetto trattamento anti-età. Questo tubero è un efficace riparatore dei danni della pelle causati dall'acne e ha un'azione schiarente e anti-macchia e un effetto tensore paragonabile al botulino. L'olio di nocciole, invece, viene usato non solo nei massaggi ma è anche alla base di prodotti quali maschere, latti detergenti e creme perché ha un'azione purificante, astringente e riequilibrante che lo rende perfetto per le pelli grasse e che soffrono di foruncoli e acne.

LE MASCHERE

Oltre a quest'olio, al Relais San Maurizio, un antico monastero del XVII secolo, vengono impiegati anche i principi attivi estratti dalle erbe officinali dell'orto e dalle uve che maturano nei vigneti che lo circondano. Infatti creme, oli, sieri e maschere sono formulati con ingredienti naturali "made in Piemonte", come la nocciola, la zucca, l'orchidea, il melograno e il Barolo.

Al Sant'Uffizio invece si usa l'olio di lavanda, ottenuto con un procedimento antico, per le sue

proprietà distensive, decongestionanti e balsamiche. La lavanda raccolta a giugno, prima che i fiori si siano aperti completamente, viene fatta asciugare a mazzi per circa 2 settimane, dopodiché si mette a macerare per altre 3 settimane con olio di vinaccioli. Lo stesso procedimento (che pare risalga ai frati domenicani che reggevano il tribunale dell'Inquisizione che qui aveva sede) viene impiegato anche per l'olio riattivante per la circolazione a base di maggiorana, rosmarino, salvia, alloro, menta, santoreggia, e timo. Tutte erbe locali che hanno anche diverse proprietà benefiche tra cui la stimolazione della circolazione sanguigna, la tonificazione della pelle e la capacità di lenire le tensioni muscolari. I frati coltivavano vigneti da cui ricavano il vino destinato alla Messa. Oggi, le stesse uve, vengono cotte dallo chef e poi riposte in apposite arnie, per essere usate per i trattamenti.

I SALI

Poco prima del massaggio a questo vin cotto viene aggiunto il sale dell'Himalaya e riscaldato, in modo che tutte le proprietà benefiche dell'uva vengano sprigionate. Infatti, gli acini dell'uva e in particolare i vinaccioli sono ricchi di calcio, fosforo, polifenoli e flavonoidi, che svolgono un'azione idratante, levigante e antiossidante.

A Villa Fontana, la qualità dell'uva cambia a seconda delle stagioni. Infatti, per effettuare il massaggio si utilizzano le uve del vigneto didattico situato nel parco, in particolare Moscato (agosto-metà settembre), Dolcetto e Barbera d'Asti (settembre-ottobre) e Nebbiolo (ottobre-metà novembre).

Alessandra Iannello

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NELLE SPA DELLE LANGHE SI UTILIZZANO I PRODOTTI DELLA TERRA: IL RE DEI TUBERI HA UN EFFETTO TENSORE SIMILE AL BOTULINO



MASSAGGI CON VISTA
 Uno dei simboli delle Langhe è il tartufo: vanta un'elevata concentrazione di sostanze antiossidanti ed è un perfetto anti-età