

Resort Il Lefay della famiglia Leali ha vinto il «Crystal Award»

La migliore Spa d'Europa? A Gargnano sul lago di Garda Trattamenti e cucina (anche dietetica) da gourmet

Ha solo cinque anni il progetto Lefay Resort, nato dalla mente di Alcide e Liliana Leali, imprenditori bresciani dell'acciaio che dopo aver venduto a Lufthansa la loro Air Dolomiti si dedicano all'hotellerie di lusso, ma quale lusso? «L'idea era ridisegnare il nuovo lusso nell'ottica di spazio, natura, tempo per sé, servizio discreto e benessere, costruendo alberghi ecocompatibili in luoghi suggestivi», dice Liliana Leali.

Il concept prevede un vero metodo Lefay con supporto medico e alimentare ideato dal professor Maurizio Corradin, specialista in medicina dello Sport e docente di medicina classica cinese, che collabora anche alla formazione del personale e dei terapeuti. Il sogno è diventato presto una realtà: nel 2008 sorge il Lefay Resort & Spa Lago di Garda, a Gargnano, il prossimo sarà in Toscana. Il primogenito in terra bresciana è un cinque stelle lusso che tra molti riconoscimenti ha appena vinto il «Crystal Award» quale migliore Spa d'Europa e per la terza volta il «Country Award» come migliore d'Italia. Non sono premi e trofei a sancire il successo, ma l'immersione nel verde, la cucina di alto livello, la scelta di aprire il centro benessere e i ristoranti anche a chi non è cliente dell'albergo. La novità è il trattamento «Profumi del Lago»: su viso e corpo



Contugi I Leali, industriali bresciani proprietari del Lefay, e una piscina



Divise Da sin: il cuoco Matteo Maerza e il medico Maurizio Corradin

vengono frizionati emulsioni a base di olio extravergine di oliva (prodotto da Lefay), agrumi, lavanda e uva, oltre a linee cosmetiche naturali. Nei 3000 mq di relax saune, piscine e il «Lago salino», dove immergersi in acqua tiepida con sale al 10%. Da poco è stata inaugurata la Royal Suite di 600 mq con giardino, vista mozzafiato, piscina e Spa private. Non immaginate il Lefay luogo di costruzioni ali-

mentari, i due ristoranti sono attrattiva per i gourmet. Si può scegliere tra un menu di portate calibrate con calorie specificate e piatti leggeri dello chef Matteo Maerza, giunto a inizio anno: una rivelazione che ha già mosso le acque nel mondo delle guide gastronomiche. Un miracolo trovare tanta maturità culinaria in un giovane di 29 anni: a lui il governo delle cucine, dalla prima colazione di altissimo livello, al brunch della domenica e alle frequenti richieste notturne degli ospiti stranieri. Maerza è pugliese, ha fatto la gavetta con lo stellato Fabio Baldassarre a L'Altro Mastai poi in Francia, Spagna e Grecia. Sapori di una purezza disarmante e di una

complessità che accompagna in avventurosi viaggi nel mondo dei sapori, vedi le capesante con potente salsa grigia, funghi di stagione e Bagossi, o il salmerrino confit con il cavolo nero, la trippa accostata a funghi e gamberi di fiume.

Promozione anche per il menu «Jeggerzza nell'essere»: quanta bontà si racchiude in sole 137 calorie. Nessun cambiamento per il restaurant manager Francesco Longo: nome vincente non si cambia. Un'isolella di pace a 80 minuti da Milano.

Roberta Schira
GUSTO E CUCINA

1-2-3 NOVEMBRE APERTO

