

Forchette
d'autore



Il Grotta Giusti Natural Spa Resort, è una delle tre perle del gruppo STB, Società Terme e Benessere. Si trova a **Monsummano Terme** a pochi chilometri da Firenze, Pisa e Lucca.



La Veranda di Grotta Giusti

Via Grotta Giusti, 1411
Monsummano Terme (PT)
Tel. 057290771
Fax 05729077200
www.grottagiustispa.com
info@grottagiustispa.com

Chiusura: aperto tutto l'anno.
Ferie: mai.
Carte di credito: American Express, Visa, Mastercard, Diners.
Tipo di cucina: tradizionale toscana, gourmet cuisine
Prezzo: da € 40,00 a € 65,00 (bevande escluse)
Come arrivare: autostrada A11 Firenze-Mare, uscita Montecatini Terme; seguire le indicazioni per Monsummano Terme (a 4 km).

Il gusto del benessere

di Claudio Zeni - zclaudio@interfree.it

Il Grotta Giusti Natural Spa Resort, è una delle tre perle del gruppo STB, Società Terme e Benessere. Si trova a Monsummano Terme a pochi chilometri da Firenze, Pisa e Lucca. Circondata da un parco secolare, la villa ottocentesca, ora prestigioso hotel con saloni affrescati e valorizzati da mobili e quadri d'epoca, conserva intatto il sapore storico ed il fascino della natura. Le 58 camere doppie e 6 junior suite, arredate con stile fresco e raffinato, offrono dettagli inattesi, come i preziosi bagni di marmo bianco, dove scorre anche acqua termale.

Unica l'esperienza della grotta termale naturale, dove rilassarsi in un bagno di vapore salutare e detossinante. "L'ottava meraviglia del mondo", come la definì il Maestro Giuseppe Verdi nelle sue frequentazioni, rimane ancora oggi un'esperienza da vivere. La storia inizia nel 1849 quando gli operai cavaatori impegnati nelle proprietà della famiglia Giusti scoprono per caso vapori caldi fuoriuscire dal terreno. Ampliano quella minuscola apertura e con grande stupore vedono un luogo rimasto segreto da sempre: la grotta. La dolce temperatura che vi si gode fa nascere nel proprietario la felice idea di avvaltersene quale efficace mezzo di cura. Oggi come allora, il fascino e la forma di stalattiti e stalagmiti, di misteriose ombre distorte proiettate lontano, di corpi che si muovono come monadi solitarie nel tepore del monte, accrescono il silenzio irreali. Un suono caldo e avvolgente che ti conduce tra paradiso, purgatorio ed inferno, in un momento unico ed estremamente suggestivo. La temperatura, nel suo lento aumentare fino ai 34° C, rende il "bagno di vapore termale" godibile per tutti i 50 minuti di permanenza eliminando le tossine e ogni traccia di stress. Innovazioni continue hanno

portato il centro termale allo sviluppo attuale attraverso modi e mode, guerre ed armistizi, lacrime e sorrisi mantenendo immobile solo ciò da cui tutto è partito.

Il resort offre, inoltre, una nuova piscina termale terapeutica nel parco di 50 mq con cascata e rilassanti idromassaggi subacquei, mentre il centro termale propone esclusivi percorsi di salute e bellezza, un'area dedicata alle discipline orientali, programmi di educazione alimentare, trattamenti ansietà e anti-stress.

Altro fiore all'occhiello è il ristorante "La Veranda", che propone una selezione di menù in grado di esaltare la tradizione della cucina toscana e le innovative combinazioni della spa cuisine, grazie alle creazioni dello chef Giuseppe Argentino (nella foto). Siciliano d'origine, con una lunga esperienza nei migliori alberghi europei, Argentino fa della leggerezza il suo fiore all'occhiello. La sua cucina, legata al territorio e alla stagionalità è molto attenta alle tecniche di cottura e al moderato uso dei grassi, a tutto vantaggio della linea, senza scontentare il gusto.



NIDO DI CARCIOFO CON MOUSSE DI PATATE E ASPARAGI SU CREMA DI FAVE



Ingredienti (per 4 persone)

4 carciofi moretti
12 asparagi
g 400 di patate
g 250 di fave
ml 100 latte scremato
g 40 di burro
1 carota
1 scalogno
1 costa di sedano
olio extravergine d'oliva
sale e pepe dal mulinello q.b.
cl 500 di brodo vegetale
erbe aromatiche per guarnire

Procedimento

Pulite i carciofi e ricavate dei nidi, metteteli in acqua e limone. Pelate gli asparagi e le patate. Scottate gli asparagi e i carciofi in acqua bollente salata per 4 minuti, lasciandoli croccanti.

Mettete a cuocere le patate, dopo passatele aggiungendo il latte tiepido e il burro a pomata aggiungendo di sale e pepe e mantecate il tutto.

Per la crema di fave

In una casseruola mettete, sedano, carota, scalogno con un filo di extravergine e fate imbiondire.

Aggiungete le fave pulite e lavate precedentemente fate cuocere per circa 5 minuti e versate del brodo vegetale q.b. portate a cottura correggendo di sale e di pepe dal mulinello, mettete il tutto nel frullatore e ricavate la crema.

Definizione del piatto

Versate nel centro del piatto la crema di fave, adagiate i carciofi e riempiteli con la mousse di patate appoggiandovi gli asparagi. Guarnite con erbe aromatiche.