Settimanale di attualità
Anno XXI n. 10 - 5 Giugno 2025 - € 1,20 in Italia

VERO

sette giorni di notizie, storie e personaggi

LE POLPETTE DI EMANUELA VILLA

IL TESTAMENTO SEGRETO DI ALAIN DELON

diretto da NICOLA SANTINI

SOLO SU VERO

MARA VENIER IL RITO SCARAMANTICO LA RIPORTA ALLA SUA DOMENICA

PARLANO GLI EX NAUFRAGHI
L'ISOLA CHE NON C'È

VERO RACCONTA

MARIA IN CARCERE NEL RICORDO DI COSTANZO

SOLO SU VERO

CARLO LASCIA CROLLARE LA CASA DI LADY D

IL GIALLO DI YARA GAMBIRASIO
SECONDA PUNTATA

GRETA MAURO
SARÀ LEI LA NUOVA REGINA DELL'ESTATE IN TV

L'ARMADIO DI DEMI MOORE: «I SEGRETI DEL MIO STILE»

LE NOVITÀ DI ANDREA BOCELLI: «CAVALIERE AL MARE»

L'INCUBO DI MARIA TERESA: «TRAVOLTA DA UN'ONDA»

SILVIA E LAURA SOUZZATO
INTERVISTA GEMELLARE

MICHELE MORRONE ATTACCA LUCA MARINELLI

LA GUERRA DEI BELLI

E TRA I DUE LITIGANTI C'È ALVISE RIGO CHE DICE E NON DICE

VERO
5 Giugno 2025

TURISMO Toscana, Puglia, Sardegna: tre mete per anticipare l'estate

DOVE ASSAPORARE I PRIMI RAGGI DI SOLE

Resort a Follonica, masseria nel Salento e Costa Smeralda

Simona Cortopassi

L'estate bussa timidamente alla porta e con lei arrivano i primi raggi di sole che scaldano la pelle e risvegliano il desiderio di relax. Per chi sogna di concedersi un anticipo di vacanza tra natura, comfort e mare, la Toscana riserva piccole gemme pronte ad accogliere gli ospiti nel cuore della bella stagione.

Relax e gusto sulla costa maremmana

Tra queste, spicca The Sense Experience Resort, una destinazione che unisce eleganza, sostenibilità e il fascino selvaggio della costa maremmana. Immerso in cinque ettari di parco affacciato sul mare del Golfo di Follonica, è un rifugio di lusso dove natura, benessere e gusto si fondono in un'armonia perfetta. L'atmosfera è quella di un viaggio sensoriale, dove ogni momento si trasforma in un ricordo indimenticabile. Ma il fiore all'occhiello è la gastronomia: il ristorante Dimorà invita a gustare piatti raffinati sia all'interno che sotto il cielo, mentre Eatè, con la sua posizione sulla spiaggia, promette cene memorabili con vista sul mare. E per un tocco di classe, il Mixology Bar Red Rabbit completa l'offerta, offrendo cocktail creativi in un ambiente raffinato.

Alla masseria Giardino Grande di Parabita per rigenerarsi

Escursioni in barca e corsi di pittura all'ombra degli ulivi del Salento

Se cercate un rifugio rigenerante per dare il benvenuto all'estate lontano dalla folla, il Salento è la meta perfetta. A Parabita, a pochi chilometri da Gallipoli, il Giardino Grande è una dimora storica immersa nella natura, dove vivere esperienze autentiche tra meditazione, yoga e bagni sonori guidati da un Gong Master. Il suono di campane tibetane e tamburi accompagna pratiche profonde di rilassamento, mentre nei pomeriggi si dipinge, si sorseggia tè, si crea la propria fragranza o si impara a fare la pasta fresca. In questa masseria elegante circondata da ulivi, ogni giornata è un viaggio tra benessere, bellezza e creatività: dal Massaggio Signature 5 Sensi agli aperitivi al tramonto, fino alle cene private sotto le stelle. Tra natura, arte e ospitalità genuina, il Giardino Grande è un invito a rallentare e riscoprire la meraviglia del Salento in versione slow.

All'Hotel Abi d'Oru per scoprire le emozioni della Costa Smeralda

Nel cuore dorato della Sardegna, tra calici di Vermentino e profumo di mirto

I primi raggi di sole stanno scaldando l'Hotel Abi d'Oru, nel cuore dorato della Sardegna. Riaperta il 16 maggio, nel golfo di Marinella, la struttura è il punto di partenza perfetto per vivere nuove emozioni tra mare, natura e sapori autentici. In sella a una Vespa color pastello, si parte alla scoperta della Costa Smeralda, tra curve profumate di mirto e scorci che tolgono il fiato. Poi, tra le colline di Arzachena, le Cantine Surrau aprono i loro segreti: vigneti, architetture trasparenti e calici di Vermentino e Cannonau che raccontano la terra. Il grande legame con il territorio è racchiuso nell'anima dell'hotel che invita i suoi ospiti a rilassarsi nelle 130 camere e suite rinnovate. E l'estate 2025 porterà nuove esperienze olfattive per continuare a scoprire l'essenza della Sardegna, grazie alle creazioni del bar manager Marcello Cabiddu e del pastry chef Andrea Tortora.

ve 10 58 59 TurismoEventi.indd 58 28/05/25 23:55