

Hotel Acquaviva del Garda

Insieme ad Aquaria Thermal Spa, l'hotel a Desenzano di Terme e Grandi Alberghi Sirmione Spa dedica alle aziende proposte Bleisure tutto l'anno, per un connubio perfetto tra business e relax



Benessere, panorami unici, spazi e occasioni business, cucina sana che sperimenta nuovi sapori: tutti questi elementi raccontano le tante storie di cui si compone l'offerta dell'Hotel Acquaviva del Garda, struttura del Gruppo Terme e Grandi Alberghi Sirmione Spa, che conta hotel, centri termali e centri congressi sulle sponde del Lago di Garda. Il 4 stelle di Desenzano, ultima acquisizione del gruppo, ruota attorno alle tante proposte per eventi e attività aziendali, potendo contare su sette sale meeting ad alta tecnologia e su spazi ampi e versatili.

Gli spazi e le soluzioni per eventi

Design moderno, con opere d'arte da collezione. Spazi essenziali, di design e acco-

glianti. La struttura, affacciata sulle rive del lago, con 80 camere panoramiche che guardano al lago o al parco che circonda l'hotel, ha sviluppato una precisa vocazione business, che si esprime sia negli spazi tradizionali, come le sale meeting in grado di ospitare fino a 250 persone in un unico ambiente, sia in soluzioni più originali. Le opportunità sono tante e permettono di inscenare eventi, workshop, presentazioni, apericena, business lunch e cene di gala: la terrazza panoramica al quinto piano, per abbracciare con lo sguardo l'intero panorama del lago, il grande parco da 8 mila mq con piscina, la spiaggia privata con idromassaggi e il Giardino d'inverno, spazio polifunzionale da 250 posti affacciato sul giardino. L'Ho-



tel Acquaviva del Garda mette a disposizione degli ospiti anche una Spa interna, che è parte integrante dell'offerta bleisure. Quest'ultimo concetto, inteso come prolungamento o anticipazione di un viaggio di lavoro per godere delle opportunità leisure offerte dal territorio, può essere vissuto anche in versione One Day, in cui in un giorno si unisce un incontro di lavoro all'intenso relax del centro benessere. Oltre alla Spa interna all'hotel, infatti, è a disposizione anche Aquaria, la thermal spa da 10 mila mq nel cuore di Sirmione, direttamente affacciata sulle rive del lago, che si trasforma in uno scenario mozzafiato per momenti di relax e esperienze post congress. Ad accompagnare gli incontri di lavoro, non mancano infine le particolari proposte enogastronomiche del ristorante *Caravaggio* dell'Hotel Acquaviva del Garda.

Cucina: tra spunti territoriali e benessere

Intraprendere un viaggio alla scoperta degli ingredienti e dei sapori locali, basandosi su materie prime semplici come pane e cereali integrali, verdure e pesce, per garantire piatti leggeri ma sempre gustosi: questa è l'idea alla base della cucina offerta dallo Chef Fabio Bertoletti agli ospiti dell'hotel. Le proposte benessere sono infatti uno degli elementi distintivi del menu del *Caravaggio*, oltre che delle proposte create ad hoc per un evento. Seguendo le linee guida internazionali, sia nella scelta degli ingredienti, sia in quella delle tecniche di cottura e di elaborazione dei cibi, lo Chef crea menu che facilitano una dige-



Le proposte per le festività

Per le prossime feste, l'Hotel Acquaviva del Garda può diventare la cornice per il pranzo aziendale di Natale: i menù spaziano dalla carne, al pesce e alle proposte benessere, con 3 a 4 portate e richiami alle tradizioni natalizie del territorio; chi ricerca una situazione più informale, può invece optare per un apericena, con tante proposte studiate sia nel sapore che nella presentazione. Al pranzo può seguire un pomeriggio dedicato al wellness ad Aquaria Thermal Spa, che nella sua veste invernale offre il meglio tra vapore, calore e bagni nell'acqua a 36 °C vista lago. Infine, con le proposte dei voucher Termemotion, Aquaria può anche diventare il regalo di Natale perfetto per collaboratori o clienti, insieme al kit dei prodotti della linea Aquaria Thermal Cosmetics. Sconti e promozioni speciali sono riservati alle aziende che vogliono pensare in anticipo ai regali di Natale.

stione veloce e mantengono la mente sveglia, con piatti come la Crema di pastinaca con cappesante arrostita e alga Nori e le Triglie fritte in farina di riso con crema di piselli e verdure al vapore, mentre l'apericena è un ricco buffet attento a presentare solo opzioni che mettono d'accordo gusto e salute. Il tutto nel rispetto dei tempi precisi dettati dai meeting aziendali, così come dei rigorosi budget fissati dalle aziende.

P.T.

