

# Hotel Caesius Thermae & Spa Resort

Ha compiuto da poco il decimo anno di attività e, come il vino buono che si produce in questa terra, l'hotel di Bardolino, aggiunge colore, sapore e corpo alle sue offerte, annunciando un anno ricco di novità



Il Resort vanta una posizione fantastica. Si trova, infatti, sulla famosa "Gardesana orientale", a Cisano, toponimo di origine latina, probabile nome di persona *Caesius* o *Cisius*, che si ritrova anche in altre province, abitate dagli antichi romani. Appena si esce dalla struttura, attraversando la strada, ci si trova sul romantico lungolago e, in pochi minuti di passeggiata tonificante o in bicicletta, quest'ultima messa a disposizione dall'Hotel, si raggiunge Bardolino uno dei luoghi di villeggiatura del Lago di Garda più amati.

## La struttura a misura di ospite

L'Hotel Caesius Thermae & Spa Resort è costituito da cinque padiglioni, per un totale di 40mila metri quadrati, che si affacciano verso il lago e l'eden azzurro e verde dell'Hotel. Dall'esterno, non si può capire quanto il giardino sia verde e fiorito, impreziosito da piscine per adulti e bambini. La continua spinta verso l'eccellenza, accompagnata da un'accurata ricerca nei campi della salute e del benessere, ha premiato l'Hotel Caesius, rendendolo una location di riferimento per tutti coloro che desiderano soggiornare in un'oasi di tranquillità, dove rigenerare corpo e mente.

## A proposito di acqua...

Nel giardino sgorgava la sorgente dell'acqua termale, un tempo imbottigliata, e l'abitudine a questa sana pratica continua ancora oggi, per gli amanti delle virtù minerali dell'acqua che alimenta il centro termale, grazie alle cure idropiniche (acqua da bere con proprietà drenanti e detossinanti) e alla balneoterapia nelle tre vasche termali, al percorso Kneipp, alle docce emozionali, alla vasca di thalassoterapia, alle inalazioni, ai fanghi e ai circuiti di saune.

## I programmi di Evelina Flachi e il Centro di medicina ayurveda

Per una perfetta remise en forme, Hotel Caesius, in collaborazione con la nutrizionista Evelina Flachi, offre programmi detossinanti e snellenti, ideati su misura a seconda delle esigenze. A seguito di un'accurata visita medica verrà identificato un percorso di corretta nutrizione con dieta fisiologica personalizzata, affiancata a trattamenti specializzati. Fiore all'occhiello della struttura, il Centro di medicina ayurveda è perfettamente attrezzato e in grado di offrire all'ospite un'ampia gamma di servizi di provata efficacia che uniscono la tradizione della più antica medicina indiana alle tecniche di massaggio più moderne. L'ospite viene accompagnato durante l'esperienza ayur-





a vista. Uno Chef è a disposizione tutte le mattine per la preparazione di crepes dolci e salate. Un tocco di italianità è dato dall'*Angolo della moca* dove assaporare il gusto vero del caffè italiano.

Il Caesius ha un'attenzione particolare per i suoi ospiti più piccoli con l'*Angolo dei bambini*, che propone un gran numero di prodotti a loro dedicati, dai cereali più conosciuti alla fontana di cioccolato, dalle confezioni di latte monoporzione ai succhi formato mini.

La ristorazione si è reinventata anche per quanto riguarda la sua offerta serale con l'introduzione della *Grand Carte* che ha ampliato enormemente la scelta dei piatti. Questa nuova formula, che sta riscuotendo un ampio consenso, prevede 6 antipasti, 7 primi, 10 secondi di cui 5 di carne e 5 di pesce e un ricercato buffet di dolci che variano quotidianamente. Gli ospiti hanno anche la possibilità di fare un'esperienza di cucina ayurvedica, provando il menù giornaliero specifico o di riscoprire la tradizione veneta, grazie a un menù basato su ricette tradizionali preparate dalle mani esperte degli chef.

## Il Centro Congressi

La struttura con le sue accoglienti 185 camere costantemente rinnovate, è adatta ad ospitare sia il turista leisure che il target congressuale. Il multifunzionale Centro Congressi, composto da 6 sale modulari di cui la plenaria a 300 posti attrae da anni aziende nazionali e internazionali per l'organizzazione dei propri eventi. L'alta qualità dei servizi e degli ambienti della struttura fanno trasparire la passione, l'esperienza e l'attenzione quotidiana che tutto lo staff impiega nel suo lavoro. Questo è senza dubbio il valore aggiunto dell'Hotel Caesius Thermae & SPA Resort.

Luciana Sidari

vedica dai consigli e dalle prescrizioni del dott. Silvano Pomari e del suo team. Un'esperienza che non si conclude tra le cabine del centro, ma che continua a tavola, dove è possibile assaporare menù ayurvedici mirati a ristabilire l'equilibrio di corpo e mente, in base al proprio *dosha*. Il Centro Benessere Termale permette anche di prenotare visite con lo specialista medico estetico dott. Merlin, che, con un team di esperti del viso, guidati dalla visagista Sabina Bonvissuto, renderanno completo il percorso.

## Sane e golose news dalla cucina

Il profumo della tradizione e l'attaccamento al territorio si percepisce anche in cucina, dove lo Chef Salandini e la sua *brigade de cuisine* prediligono l'utilizzo di prodotti stagionali, biologici e a km zero per garantire la massima qualità al giusto valore.

Il piacere della buona cucina all'Hotel Caesius inizia sin dal mattino con *La Boutique del Gusto* organizzata in un'area totalmente riqualficata. L'offerta esaudisce ogni desiderio per un giusto risveglio: 13 tipi di cereali, brioche, krapfen, torte, crostate, plumcakes e pan dolce sfornati quotidianamente dalla pasticceria interna. Pane di ogni tipo, dall'integrale al pane bianco, frutta fresca, yogurt da bere e biologici, un'importante varietà di infusi in filtro e in foglie e succhi di frutta serviti in bottiglie di vetro. Gli ospiti hanno la possibilità di cimentarsi nella creazione della propria centrifuga, combinando a piacere i vari prodotti presentati