



NATURAL DESTINATION

TERME DI SATURNIA RINNOVA IL SUO SPLENDORE

IL RESORT RIAPRE CON UNA NUOVA AREA RELAX
E UN GIARDINO D'INVERNO A BORDO SORGENTE,
IL 1919 RESTAURANT RINNOVATO E AD AGOSTO ANCHE
LA STELLATA SI MOSTRERÀ NELLA SUA NUOVA VESTE.

Una rinnovata esperienza di benessere,
una nuova avventura culinaria

Un nuovo progetto di restyling a meno di 4 anni
dall'importante ristrutturazione conclusa nel settembre 2020
che vide coinvolte tutte le camere e le aree comuni della struttura

Saturnia, 24 luglio 2024 - Terme di Saturnia Natural Destination, tempio di longevità nel cuore della Maremma toscana dove il benessere da più di 3000 anni ruota intorno alla sua potentissima acqua termale, **dal 24 luglio riapre le porte del Resort, del Golf e del Club dopo un'importante ristrutturazione** che include il rinnovamento del **1919 Restaurant**, un nuovo giardino d'inverno e un'area relax a sfioro sulla vasca sorgente. Il progetto vede anche il rilancio de **La Stellata Trattoria**, *country restaurant* con affaccio sul campo da golf.

Il progetto mette al centro dell'esperienza l'ospite: ogni novità è infatti il frutto di un ascolto profondo dei suoi desideri e, a volte, persino dei suoi suggerimenti, soprattutto quelli dei numerosi clienti che da anni tornano a Terme di Saturnia con frequenza costante.

Ecco quindi che il **1919 Restaurant fine dining**, ovvero il ristorante più antico della Maremma all'interno del resort, vede totalmente rinnovati gli spazi a ridosso della grande vasca termale, amatissima e scenografica. Ne deriva una **nuova elegante veranda, a sfioro sulla sorgente**, con un design d'interni totalmente rivisto. Sono stati scelti colori tenui come l'ecru con qualche tocco di azzurro polvere che racconta il mondo dell'acqua e infonde un senso di calma. Imbottite e avvolgenti le poltroncine della sala interna che invita al comfort, così come le luci soffuse che creano un'atmosfera sofisticata e rilassante.

Naturali i materiali selezionati per la veranda di fronte alla vasca che assume toni eleganti e racconta il forte legame con l'ambiente circostante, amplificato dall'uso sapiente di piante e verde che portano la natura tra i tavoli: un dialogo armonico tra esterno e interno.

Lo sfondo della veranda è decorato con un rivestimento - "Pini Marittimi" - che sembra proseguire il panorama visibile dalle sorgenti sulle colline di Saturnia, creando l'illusione di un continuo paesaggio naturale. La veranda è stata concepita con vetrate scorrevoli a tutta altezza completamente apribili per favorire l'utilizzo durante i mesi estivi e primaverili. Il volume della veranda consente adesso una maggiore penetrazione di luce naturale e scorrimento dell'aria all'interno del ristorante. I complementi d'arredo includono poltroncine con cuscini decorativi fogliacei e tavolini in ceramica smaltata, poltroncine in toni dell'azzurro che richiamano i colori della sorgente e lampade in cotto fatto a mano di produzione locale.

Con affaccio sulla vasca, è stata realizzata anche una **nuova zona relax**, climatizzata indoor e adiacente al Bagno Romano, molto richiesta dai clienti in cerca di uno spazio raccolto dove potersi rilassare tra un'immersione termale e trattamenti alla SPA. Questo salotto sull'acqua è stato concepito proprio per assicurare quiete e comfort con vista rilassante sulla natura. Anche in questo caso, c'è stato un uso predominante di colori naturali, dal corda al sabbia, per i lettini relax e i tendaggi soffici, interrotto solo da alcuni morbidi pouf blu profilati da un *piping* chiaro che si raggruppano intorno a un bruciato, in una zona centrale circondata da candele.

L'atmosfera è morbida ed elegante, perfetta per rilassarsi.

Le principali aziende utilizzate in questo progetto includono Talenti, Toscot, Livoni, Fluxo, Marazzi, Anellari, Jannelli & Volpi per le carte da parati, e Keracoll per le pitture acriliche a base acqua.

Infine, il restyling passa anche attraverso **La Stellata Trattoria**, il *country restaurant* di tradizione maremmana, che riaprirà il 7 agosto, mantenendo fermi i suoi capisaldi - *cucina tradizionale toscana, ricette semplici, eccellenze locali e ingredienti stagionali* - ma con interni e arredi completamente rivisti. Questi ultimi puntano su legno verde scuro e spago intrecciato, volte e muri in pietra locale, pavimenti in cotto e corpi illuminanti in maiolica toscana smaltata e in rame patinato che creano un'atmosfera calda e accogliente, ispirata alla tradizione toscana, strizzando l'occhio alla contemporaneità.

All'esterno, il casale originario è stato ampliato con una **veranda e un pergolato completamente rivisitati** che si affacciano sul curatissimo campo 18 buche e sulla splendida campagna di Saturnia e, grazie alle ampie vetrate, completamente apribili, permettono una perfetta fusione tra lo spazio interno e quello esterno. Il risultato è un ambiente rilassante, dove la natura entra armoniosamente nel ristorante, regalando emozioni in ogni stagione.

Ma le novità de La Stellata riguardano anche la cucina con l'inserimento al centro del locale di **una griglia artigianale a vista che sarà la protagonista di tutti i piatti alla brace**. *"In questo modo - spiega Salvatore Quarto, executive chef di Terme di Saturnia - rendiamo i clienti partecipi della creazione delle nostre pietanze, aggiungendo emozioni e ricordi alle loro serate con noi. Ecco perché ci piace anche terminare la preparazione di alcuni piatti proprio di fronte a loro, come il 'rito' finale della cacio e pepe proposto direttamente al tavolo"*.

Dalla riapertura del 3 settembre 2020 dopo importanti lavori di ristrutturazione che videro coinvolte tutte le camere e le aree comuni della struttura, ad oggi sono passati poco meno di 4 anni, una conferma della dinamicità e dello spirito di rinnovamento di una realtà storica e icona mondiale del benessere immersa nel cuore della Maremma toscana.

SCHEDA PROGETTO

Project Manager: Ing. Marco Albi Marini, Terme & SPA Italia

1919 RESTAURANT, VERANDA E AREA RELAX

Progetto Architettonico Esecutivo:

Arch. Fabio Lattanzi e Arch. Silvia Statella - lastArch Srl

Progetto Interior Design e Direzione Artistica:

Arch. Manuela Mannino (team Arch. Francesca Benedetti) - THDP

LA STELLATA TRATTORIA

Progetto Architettonico e Interior Design:

Arch. Fabio Lattanzi e Arch. Silvia Statella - lastArch Srl

NOTE STAMPA - TERME DI SATURNIA NATURAL DESTINATION

120 ettari di benessere dove sgorga una millenaria sorgente dalla quale scaturisce un'acqua unica al mondo, potentissima, ai piedi di un borgo medievale.

Qui si erge il Resort di Terme di Saturnia Natural Destination, la cui unicità è racchiusa nell'acqua della sua Sorgente che affiora naturalmente dopo un viaggio di quarant'anni nelle pieghe della Terra e sgorga a una temperatura costante di 37,5°C. Un'acqua benefica per tutti: in 3000 anni Papi, contadini, centurioni, generali, re ed esponenti di ogni emiciclo, insieme a centinaia di migliaia di persone da tutto il mondo vi si sono immersi beneficiando delle proprietà antiossidanti, anti infiammatorie e dermatologiche delle acque di Saturnia, che proiettano questo luogo nell'olimpico del wellness.

Oggi Terme di Saturnia Natural Destination rappresenta un unicum nel cuore della Maremma Toscana, un tempio di longevità naturale ormai icona nel mondo dell'ospitalità e del benessere, un Marchio Storico dove eccellenza e professionalità nei servizi, cura dei dettagli e contatto con la natura sono il segreto di una lunga storia di successo di oltre 100 anni. Un Resort 5 stelle affiliato a "The Leading Hotels of the World" e "Starhotels Collezione"; un'offerta gastronomica ricercata con il 1919 Restaurant, il ristorante più antico della Maremma e autentica con La Stellata | Trattoria; la SPA con trattamenti termali ed estetici, consulenze mediche e massaggi innovativi e ispirati ai doni della natura; la Linea Cosmetica Termale Active Beauty a base di Bio-Plancton, un'alga che matura spontaneamente nella Sorgente, concentrato di minerali e sostanze azotate benefiche in essa disciolte; il Parco Termale, un percorso di acqua termale e natura, tra i più grandi d'Europa; il Club, dedicato ai soci o agli ospiti esterni che desiderano accedere anche alla Sorgente e alle facilities del Resort; il Golf, un percorso da campionato Geo-Certified 18 buche di 6.316 metri su 70 ettari mossi, progettato dal noto architetto americano Ronald Fream.

Terme di Saturnia è all'avanguardia nella cura del benessere grazie al Terme di Saturnia Method, che con i suoi cinque programmi, unisce 5 ingredienti della salute e del wellness psicofisico: medicina specialistica, alimentazione, trattamenti SPA e cure termali, movimento, riequilibrio energetico attraverso la naturopatia. Palcoscenico da sempre di eventi di rilievo internazionale, oggi il resort 5 Stelle e il Parco Termale sono icone mondiali dell'ospitalità e del benessere, con l'hotel votato nel 2023 per il secondo anno consecutivo tra i 5 top SPA Resort al mondo da Travel + Leisure.

Tutto questo non basta per descrivere Terme di Saturnia: mancano l'emozione e la fedeltà degli ospiti che da anni la scelgono come destinazione ideale per il loro benessere.

Terme di Saturnia Natural Destination fa parte del **gruppo Terme & SPA Italia** che, fondato a Roma nel 2021, riunisce alcuni dei più importanti siti termali e SPA del territorio nazionale grazie all'esperienza sviluppata con l'acquisizione del complesso di Terme di Saturnia – icona nel mondo dell'ospitalità e del benessere immersa nella maremma toscana. Il gruppo Terme & SPA Italia – di cui fanno parte Terme di Chianciano Saturnia e Monticello SPA – ha l'obiettivo di soddisfare la crescente domanda di salute e benessere del territorio nazionale grazie allo sviluppo di servizi, protocolli ed esperienze di benessere innovative che completano le attività tradizionali del settore"

www.termedisaturnia.it

CONTATTI PER LA STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T +39 02 36586889

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302 | Email: francescapelagotti@fcomm.it

Giacomo Tinti Cell: +39 331 1244128 | Email: giacomotinti@fcomm.it

Angela Giannessi E-mail: angelagiannessi@fcomm.it

Chiara Cortiana E-mail: comunicazione@fcomm.it