

## LUCCA

**TRA I BOSCHI** In Garfagnana, c'era un rudere, immerso tra boschi di castagni e abeti. Giovanna e Massimo se ne sono innamorati e lo hanno ristrutturato, mantenendo materiali e colori del luogo. La Fagiana conserva l'effetto *open air* di un tempo, quando tetto e pavimenti erano crollati: la volta centrale, altissima, è circondata da mezzanini-salotto, sui quali si aprono le stanze. Particolare: sono graditi i gatti (Tereglio, tel. 0583 762179; la doppia 55 €).



LA FAGIANA, A TEREGLIO.



IL QUERCETO, A BARRICELLE.

## POTENZA

**SOLO RELAX** Terapie naturali, corsi di respirazione, tai chi, training di danza, meditazione sufi... Il Querceto, la prima azienda eco-biologica lucana, predilige percorsi che diano ampio spazio al benessere, alla spiritualità e alla riflessione. A chi ama la storia, propone *Archeologia dell'acqua*: un viaggio alla scoperta della relazione tra luoghi sacri e sorgenti (Barricelle di Marsicovetere, tel. 0975 69339; da 55 €).

## TRAPANI

**SAPORE DI SALE** Un salto indietro nel tempo: i Mulini di San Cusumano sono un antico stabilimento salinero del Settecento, ancora intatto nella struttura, con tanto di "mulinu a mari" perfettamente funzionante. In una delle più antiche saline d'Italia, già descritta dagli storici arabi della metà dell'XI secolo, una casa d'epoca ospita 21 mini appartamenti affacciati sull'arcipelago delle Egadi e sulla vallata di Erice. Intorno, il verde della macchia mediterranea e spiagge di sabbia bianca finissima (Erice, tel. 0923 584111; fino al 12 luglio, 420 € per appartamento a settimana).



I MULINI DI ERICE MARE.



CAPOTESTA, VICINO A CHIVONI.

## SASSARI

**TREKKING CON CUOCA** Per gli appassionati di camminate, tra mirti, corbezzoli e lentischi. Dallo Stazzo, un casale dell'Ottocento in granito a vista, a metà tra b&b e agriturismo, si parte verso il mare (le spiagge più belle distano 20 minuti) o l'interno. E c'è una sorpresa: un'ottima cuoca accompagna gli ospiti. La sera, imbandisce la tavola dei rifugi raggiunti a piedi ed è disposta a insegnare i segreti dei fornelli (Chivoni, tel. 328 6914505; da 50 € a persona in doppia).

A cura di Marina Mauri