



MELEMIGLIA 2011- Percorso a cinque sensi tra le mele della Val Venosta

Natura, enogastronomia, salute, bellezza e spettacolo

Bellezza - Bagni alle mele e vapori aromatici per la regolazione del PH della pelle

Naturno (Merano) 6 aprile 2011 - Le mele nei trattamenti Wellness con proprietà purificanti, disintossicanti, rilassanti e rassodanti. Questo uno degli aspetti che si vuole mettere in evidenza alla 1ª edizione di Melemiglia, settimana di eventi ed escursioni nei luoghi dedicati alla coltivazione delle mele in Val Venosta in programma dal 16 al 22 aprile 2011 durante la fioritura dei meli e dal 24 settembre al 1° ottobre durante la raccolta. La settimana Melemiglia vede la partecipazione del conduttore di Cose dell'altro Geo in onda tutti i giorni su Rai Tre ed è gratuita per gli ospiti degli Hotel DolceVita situati in Val Venosta.

"Bellezza Melemiglia" con il **Bagno DolceVita alle Mele** con peeling completo del corpo, un bagno Kneipp che rinforza il sistema immunitario accompagnato da un concentrato ai fiori di mela, ottimo per la cura della pelle. In aggiunta un tè de-acidificante e una bevanda rinfrescante alle mele, liquidi necessari per preparare il corpo all'impacco a base di mela che, grazie alla termoterapia, rilascia i principi attivi delle mele. Al termine del trattamento è previsto un massaggio rilassante all'olio di mele. Il **Bagno di vapore aromatico alle mele** a 42°C consiste invece in una piacevole diffusione di calore dalle panche della sauna mista al vapore che danno origine ad un'intensa sudorazione per tutto il corpo. I principi attivi vaporizzati delle mele creano il clima ideale per la rigenerazione cutanea esercitando sulle cellule un effetto dermopurificante facilitando la regolazione del PH della pelle. Disintossicazione e depurazione sono garantiti dal tè verde curativo alle mele.

Vista, olfatto, gusto, udito e tatto vengono coinvolti nel programma settimanale di Melemiglia. Oltre alle escursioni tra i meleti in fiore e le visite alle cooperative con l'esperto che spiegherà le caratteristiche del primo stadio di crescita delle mele, quando sbocciano i primi fiori dei meleti e quando si raccoglie il frutto. Benefiche sostanze vitali della mela anche a tavola. Gli Chef del DolceVita si esibiranno in **Cooking Show**, cucinando dal vivo piatti a base di mela con degustazioni di grappe alla mela. Anche ogni particolare nell'arredamento dei cinque Hotel DolceVita sarà ispirato alla mela tra fiori e decorazioni. **Massimiliano Ossini**, testimonial di Melemiglia, accompagnerà gli ospiti in questo percorso culturale e salutare portando la sua elevata esperienza nel settore agroalimentare anche grazie alla sua conduzione fino a un anno fa del programma Linea Verde.



"Tornare in Alto Adige dopo un anno dalla puntata di Linea Verde dedicata a questa splendida regione, è sempre un vero piacere. E' un territorio ricco di risorse - continua Ossini - un gioiello per il nostro Paese in grado di offrire turismo, benessere, gastronomia, arte e cultura oltre a strutture architettoniche di straordinaria bellezza. A Cose dell'altro Geo abbiamo realizzato un paio di mesi fa uno speciale dedicato alla città di Glorenza nel cuore della Val Venosta. Un prezioso territorio in cui le mele sono così buone e uniche grazie al clima particolare che offre la zona. 315 giorni di sole all'anno, la giusta altitudine tra i 600 e i 1000 metri e le escursioni termiche permettono alle mele di crescere e maturare nel migliore dei modi. La trasmissione che condurrò su Rai Due "I Love Italy" in onda dopo L'Isola dei Famosi vede per ogni puntata una sfida tra i personaggi del Nord e del Sud Italia e come premi i prodotti tipici italiani. Alla prima puntata, se vincesse il nord, sono in premio proprio le mele della Val Venosta."

Info: www.melemiglia.it; www.dolcevita-hotels.com

Prenotazioni: +39 0473 666 251

PROGRAMMA dal 16 al 22 aprile 2011

- Degustazioni di succhi, tè, grappe etc. alle mele
- Conferenza sulle bontà delle mele (salute, dimagrire etc.)
- Visita guidata presso il consorzio delle mele MIVOR
- Visita guidata presso i campi
- Infuso sauna alla mela
- Corso di cucina - piatti a base di mele
- Menu giornaliero a base di mele (a scelta)
- Trattamenti alle mele (bagno alle mele, cosmetici a base di mela)
- Escursione guidata in bici e in cabrio tra i frutteti in fiore
- Degustazione di mele diverse
- Degustazione di mele e formaggi abbinati
- Decorazione a base di mele, fiori etc.
- Visita alla distilleria con degustazione
- 6 mele come regalo alla partenza



PR & Press Office Dolomiti.it S.r.l.

P.zza V.Emanuele, 2 - 32100 Belluno (BL)
tel. +39 0437 94 03 00 - fax +39 0437 94 03 50
ufficiostampa@dolomiti.it

Stefania Mafalda

PR & Press Office
mobile +39 334 69 74 307 | +39 345 5810157
stefania@dolomiti.it

