

# UN ALTOPIANO DI BUONI MOTIVI

Trascorrere l'estate tra i dolci rilievi di **Asiago** significa regalarsi aria pulita, cibo sano, passeggiate naturalistiche e soprattutto 18 buche di qualità e una SPA per **rigenerarsi**



**A**vete presente quel profumo di buono, di bucato steso al sole, di erba tagliata, di aria pulita, insomma, che si respira tra le colline, quando alla vista c'è tutto fuorché grigi palazzoni? E' un piacere da godersi a occhi chiusi, inebriandosi di ciò che la natura può dare. E di ciò che ha dato all'Altopiano di Asiago, il più alto plateau d'Europa: dolci rilievi, pascoli verdeggianti, cime innevate, rigogliosi boschi di abeti, faggi e larici. E' il dono, unico, di passeggiare sui sentieri tra le stelle alpine e i narcisi e di scorgere cervi, camosci, volpi ed ermellini. Ma anche, naturalmente, di giocare a golf su uno dei campi di montagna più belli del Continente, disegnato nella sua forma attuale dall'architetto Peter Harradine che nel 1990, per volontà del presidente Franco Gemmo, lo portò alle 18 buche e alla fama nazionale e internazionale. I 700 soci attuali del

Golf Asiago e i suoi numerosi visitatori possono mettersi alla prova su un percorso dolce e panoramico, senza particolari dislivelli e con i piedi sempre in piano. Dalla buca 5 "Meltar", la più lunga, alla 11 "Rosta", la più difficile per le rocce che la delimitano, fino alla 12 "Panoramica", maestosa e affascinante ma che non perdona il minimo gancio, per concludere con la 18 "Larice", leggero dogleg a destra garanzia di molte soddisfazioni.

Nei ritagli di tempo dal lavoro o per affinare la tecnica, il golf mette a disposizione numerose strutture per la pratica: dal putting green 18 buche, disegnato da Robert Trent Jones jr, alla Golf Academy, con nuovo campo pratica di 220 metri di lunghezza per 28 postazioni, dotato di macchinari per la ripresa e la successiva visualizzazione del gesto sportivo. E in occasione della Pro-Am organizzata al Golf Club Asiago il 21 e 22 giugno con

128 golfisti in campo sono state presentate le nuove quattro buche della Golf Academy, dove i giocatori alle prime armi possono entrare nel vivo del gioco impugnando legni, ferri e putter e cimentandosi con tutti i colpi, seguiti dai professionisti della scuola diretta da Niccolò Bisazza con la collaborazione di Francesco Bonaga e Giulia Franchini. A sperimentare per primi le nuove quattro buche sono stati due giocatori di eccezione, sabato 23 giugno, Edoardo Molinari e Andrea Pavan, come a voler augurare che da quelle buche possano nascere e svilupparsi talenti come i loro. Nel frattempo, il Club dei Giovani e le Golf Clinic continuano a fornire le basi – e molto di più – per innamorarsi del gioco e sentirsi parte della magia del golf.

Giocare ad Asiago significa vivere però un'esperienza a tutto tondo grazie non solo alla natura ma all'ospitalità di grande



IN APERTURA, LA VISTA DEL CAMPO DALLA TERRAZZA DELLA CLUB HOUSE. QUI SOPRA, A SINISTRA L'AREA RELAX DELLA MOUNTAIN SPA E A DESTRA L'INTERNO DEL MELTAR BOUTIQUE HOTEL. SOTTO, LA CLUB HOUSE VISTA DAL PUTTING GREEN E IL RISTORANTE DEL GOLF LONGALAITA, GUIDATO DALLO CHEF DANILO FRACCARO



livello articolata su tutti i fronti e per tutti i gusti. Il Golf Club Asiago è infatti dotato di una recente Club House – uno spazio multifunzionale accogliente ed elegante – con spogliatoi con impareggiabile vista sul campo, e del Meltar Boutique Hotel, antica dimora rurale ristrutturata con 19 camere (di cui tre suite) e ristorante Meltarino di prelibatezze locali. Fiore all'occhiello è la Mountain Spa: un piccolo paradiso di benessere, relax e attenzioni per ritrovare la pace di anima e corpo e, volendo, per perdere peso grazie ai fitness bootcamp di varia durata. Da non perdere tutta la gamma dei massaggi orientali dispensati da sapienti mani balinesi, ma neanche l'area tisaneria per riscoprire il benessere dall'interno.

Il ristorante Longalaita, guidato dallo chef Danilo Fraccaro, è il luogo ideale per assaporare ricchi doni della terra dell'Altopiano, il tutto all'insegna di un'alimen-

tazione sana e controllata pensata per sportivi. Tre le proposte del menu estivo 2012 spiccano i tagliolini agli aromi con le spugnone dell'Altopiano, la polentina morbida con la tosella di Asiago, il guanciale di vitello all'Amarone. Per non dimenticare il formaggio Asiago DOP e una ricca cantina di etichette prestigiose.

L'Altopiano di Asiago è infine anche cultura: per la stagione estiva il circolo golf ospiterà una conferenza del CISA (Centro Internazionale Studi Andrea Palladio) sull'architettura palladiana, un dibattito con il giornalista Mario Giordano, uno speech di Paolo Scaroni, presidente di ENI, e una serata dedicata all'alta cucina con l'intervento di due chef stellati di rilievo internazionale che intratterranno il pubblico conversando e cucinando. ■

Per informazioni su come trascorrere un'estate indimenticabile, [www.golfasiago.it](http://www.golfasiago.it).