



RESORT CONCEPITO DAL DESIGNER ANDREA FOGLI
CAMPO DA GOLF 18 BUCHE - BIOAGRICERT
SPA E CENTRO BENESSERE DI 3000 M²
RISTORANTE GOURMET



A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

PORTO ERCOLE (GR)
TEL. +39 0564 810292
WWW.ARGENTARIOGOLFRESORTSPA.IT



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA
your private tuscan



8

ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA

In Maremma, 18 buche di puro fascino

Sfida all'ultimo colpo

UN CAMPO DA PROFESSIONISTI PER LA FINALE
DEL GOLF CHALLENGE *AD-TRAVELLER-VANTY FAIR*

TESTO DI RICCARDO BIANCHI

FOTOGRAFIE ARCHIVIO ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA



UN GOLF ECOSOSTENIBILE

Veduta del campo da golf dove il 20 e 21 ottobre si svolgerà la finale del primo Golf Challenge AD-Enteller-Vanity Fair. 18 le buche, 6.218 metri la lunghezza del percorso, notevoli le difficoltà proposte. Occupa un'area di 77 ettari e ha ottenuto la certificazione ecologica "BioAgriCert" grazie anche all'utilizzo di prodotti per la manutenzione del percorso a ridotto impatto ambientale.



Un campo più degno di una finale non si poteva trovare. Parliamo dell'Argentario Golf Resort & Spa dove il 21 ottobre si svolgerà l'atto conclusivo del primo Golf Challenge AD-Traveller-Vinity Fair. Non per nulla a disegnarlo, con David Mezzacane e Brian Jorgensen che ha rimodellato le buche, è stato Baldovino Dassù, una delle leggende del golf nostrano, vincitore del British Masters e dell'Italian Open. Strepitoso lo scenario con il verde che sfuma nel blu del mare e nei colori focati della Maremma grossetana, divertente e impegnativo il percorso disteso nelle Piane, il solo territorio pianeggiante della penisola dell'Argentario. Nei suoi 6.200 e passa metri (18 buche per un

SAPORI E INTIMITÀ

SOPRA: il ristorante Dama Dama propone cucina mediterranea con una particolare attenzione ai prodotti del territorio, in una scenografia che, con finti trofei di caccia, velluti e arredi essenziali, riprende, tra ironia e paradosso, gli stilemi di un elegante rifugio di montagna.

IN ALTO: la hall del ristorante (sopra) coniuga comfort e design. Lampade Big Shadow di Marcel Wanders per Cappellini, tavolino Pig Table di Front per Moooi; una suite del resort (sotto) arredata con misurati richiami coloniali. In totale sono 66 tutte arredate in modo differente dall'interior designer Andrea Fogli.

A SINISTRA: la sala da bagno di una delle suite: una bilanciata decorazione "fusion" ove l'eco di un'eleganza rétro si combina con colori e forme assolutamente attuali.

A DESTRA: un altro scorcio della hall del ristorante Dama Dama. Collegata con una scenografica e panoramica scala elicoidale all'ingresso dell'Argentario Golf Resort & Spa, è un ambiente dalla forte contemporaneità stilistica enfatizzata da numerosi pezzi del più recente design furniture a iniziare dalle lampade da terra Big Shadow. Non per nulla il complesso con l'hotel a 5 stelle fa parte del gruppo Design Hotels™.

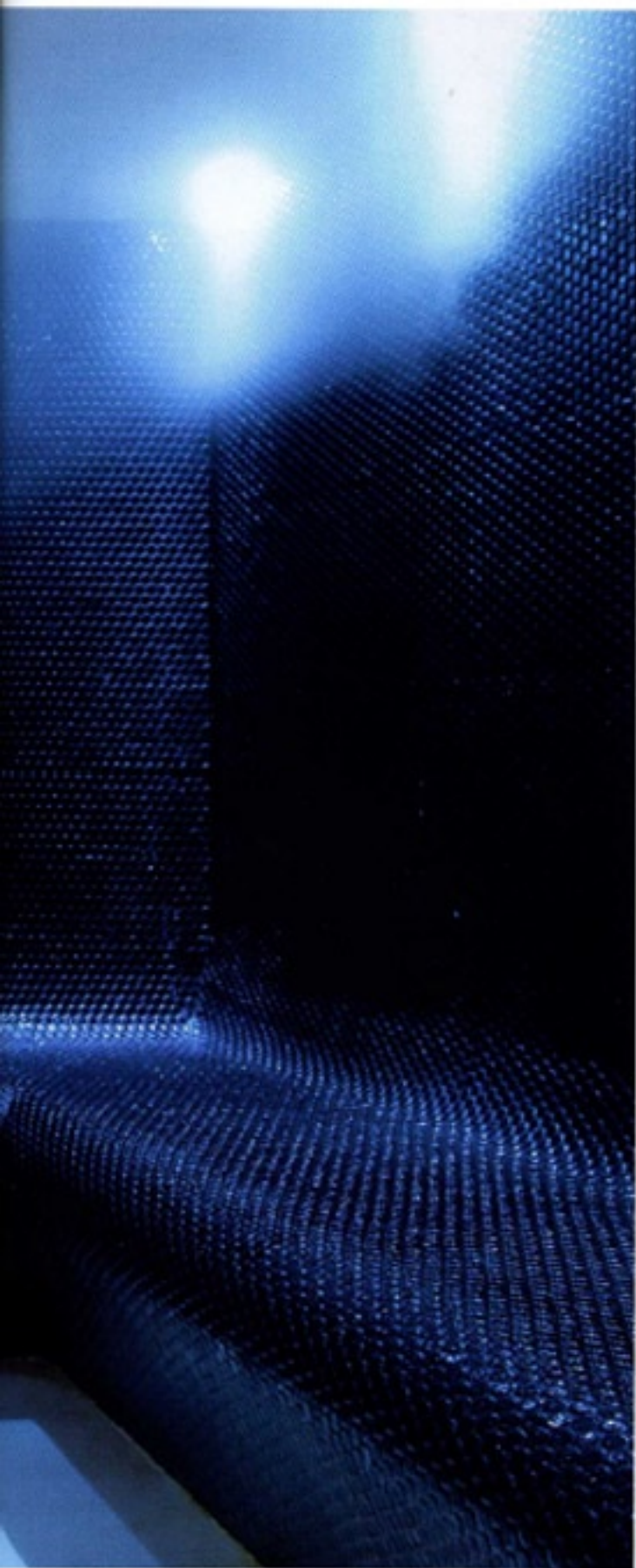






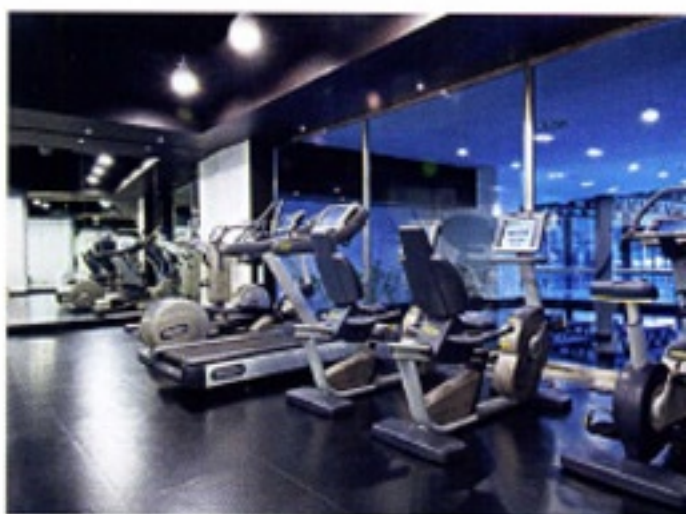
par di 71 colpi) mille sono le insidie, dall'acqua ai saliscendi del terreno, dai green piccoli e maligni al vento che spesso falsa le traiettorie della pallina. La buca 2 inizia in alto con una veduta spettacolare di Orbetello, la 3 è il secondo par 5 più lungo d'Italia, la 9 gioca con pendenze inattese, un laghetto e bun-

ker difficili da domare, la 18 è una sfida all'ultimo colpo: impossibile, o quasi, resistere alla tentazione di inanellare un altro giro! E sì che, oltre al golf, qui c'è davvero tanto. A cominciare dall'atmosfera di ricercata contemporaneità del Resort ove gli spazi generosi sono arredati con importanti pezzi di de-



A TUTTO WELLNESS

IN QUESTE PAGINE: l'area benessere occupa un'ampia e privilegiata area del Resort e comprende una piscina interna che si affaccia sul paesaggio con una grande vetrata circolare (sopra), una piscina esterna, una zona fitness attrezzata con macchine Technogym computerizzate (sotto), biosauna con cromoterapia (a sinistra), percorso Kneipp, nove cabine massaggio e doccia solare UVA, e MediSpa, un centro di medicina per trattamenti e programmi di medicina dermo-estetica (in basso).



sign e animati con emozionali giochi cromatici. Poi c'è l'area wellness, eccellente davvero, con piscine interna ed esterna, sauna, bagno turco, docce polisensoriali, percorso Kneipp, centro fitness, cabine per trattamenti specifici, e persino, per le coppie, una *espace suite privée*, un'area a intimità garantita





PREPARARSI ALLA PARTITA

Lusso, funzionalità, efficienza negli spogliatoi predisposti per il golf. Il complesso dispone anche di campi da tennis, da calcetto e percorsi per il jogging nel meraviglioso paesaggio circostante.

IN ALTO A DESTRA: all'interno del campo si trova il campo pratica: 24 postazioni, 12 delle quali coperte e con una lunghezza di oltre 260 metri: l'ideale per prepararsi per un giro di 18 buche.

A DESTRA: uno scorcio della Club House che comprende la Club Room, gli spogliatoi e il pro shop. A disposizione dei golfisti, nei pressi del campo pratica, è anche la Bavette dove si trova la segreteria del Golf.



IMMERSO NELLA NATURA

Il complesso si trova a 5 minuti in auto dalla Riserva Naturale Duna Feniglia e a 25 km dal Parco dell'Uccellina: un paradiso naturale.

Come arrivare In auto da nord: dalla Via Aurelia SS1/E80 uscire ad Albinia e seguire le indicazioni per Porto Ercole, fino ad Argentario Golf Club. In auto da sud: dalla Via Aurelia SS1/E80 uscire a Orbetello e seguire le indicazioni per Porto Ercole, fino ad Argentario Golf Club. La stazione ferroviaria più vicina è Orbetello. Per un transfer da e per aeroporto/stazione ferroviaria contattare: info@argentariogolfresortspa.it

Quando Aperto tutto l'anno.

Prezzi Green fee: 90 € in alta stagione e 70 € in bassa stagione, con sconto del 20% per gli ospiti del Resort.

Contatti Argentario Golf Resort & Spa, via Acquedotto Leopoldino, Porto Ercole (Gr), tel. 0564810292, www.argentariogolfresortspa.it

con tutti i comfort che si possono sognare. Ogni camera ha il suo design e una dotazione tecnologica d'avanguardia, ciascuna dispone di una terrazza affacciata sul campo da golf e con una vista che toglie il fiato sul Monte Argentario o sulla Laguna di Orbetello. Che resta ancora? Ah, il ristorante Dama Dama: da provare assolutamente, perché i prodotti e i sapori del territorio così come li reinterpreta lo chef Emiliano Lombardelli – e come li accompagnano i vini scelti dal giornalista enologo Luca Maroni – costituiscono un'irrinunciabile festa dei sensi. Degna conclusione di un trofeo golfistico ideato all'insegna sempre e comunque della massima qualità. □

