

<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

LIFESTYLE &gt; VIAGGI

## Qui pulsa il cuore vivo della Toscana

L'Argentario Golf & Wellness Resort tra macchia mediterranea, laguna e *fairway* in Maremma, calici elegantissimi, sapori e ricette straordinarie raccontate in esclusiva da voci di esperienza e passione sconfinite più che mai innamorate della propria terra

DI DAVIDE BLASIGH PUBBLICATO: 24/11/2025

[SALVA ARTICOLO](#)

**Treni che scivolano veloci da Milano verso sud**, una luce d'autunno che ci (ri)scalda dolcemente, il paesaggio che si apre in colline e canneti, in lagune che riflettono un cielo senza confini. L'invito recita "un'esclusiva *experience* di due giorni" e per una volta la promessa non è un cappello troppo grande. È l'**Argentario Golf & Wellness Resort** dentro la Maremma più rigogliosa, che ci chiama a vedere da vicino il nuovo **Dama Dama Restaurant**, a incontrare chi lo fa e chi lo guida, e a spingere lo sguardo oltre, fino alla **Wine Farm di Rocca di Montemassi**, dove il vino racconta la rinascita di una Maremma mai vista così florida, proiettata al futuro, con la voce bassa ma sicura dei butteri. Il resto lo scrive il maestrale, il silenzio dei campi vastissimi e una cucina che tiene insieme memoria e presente come nessun'altro. Scendiamo a Firenze e puntiamo dritti verso Rocca di Montemassi. La strada è una linea morbida fra argille e macchia. L'aria sa di timo e di terra. In tenuta ci aspettano vigne a perdita d'occhio, grano che abbraccia i filari e le vacche maremmane che, placide, ricordano a tutti chi abita davvero qui. La *Wine Farm* è grande quanto un racconto intero: 430 ettari, di cui 105 vitati, una manifattura di vino che è filosofia e pratica, certificata *Equalitas*, quindi sostenibilità raccontata coi fatti e non con gli slogan. Vermentino, Sangiovese e Syrah sono lingue che a Montemassi si parlano con naturalezza dentro un modello virtuoso di economia circolare. Qui l'iconografia è classica ma l'interpretazione è attuale: biodiversità, energia pulita, ricerca agronomica, un museo che custodisce gli attrezzi di una civiltà contadina ancora a portata di mano. Il **Museo della Civiltà Rurale** è il primo varco: legno e ferro raccontano il lavoro, i gesti ripetuti, la pazienza; le foto di famiglia restituiscono un tempo vicino che non evoca nessuna cartolina. Nel cortile, l'odore di mosto sale dai tini come un promemoria elementare: senza terra e senza acqua non c'è racconto possibile.

<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

Nel museo della Civiltà Rurale l'odore del legno restituisce il tempo, le mani, gli attrezzi. In degustazione il territorio entra nel bicchiere con la calma dei posti seri, anzi, serissimi. Il Maremma Toscana DOC Rocca di Montemassi ha la grazia di un rosso che sa tenere insieme calore e brezza; il Sassabruna — Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Merlot — scorre succoso e pieno; Le Focaiè mette il Sangiovese sul proscenio con spezie e trama; il Calasole Vermentino è un bianco che profuma di sale e di pietra bagnata. Alla sequenza si aggiungono il rosato Syrosa e un **Viognier fragrante, elegantissimo, perfetto per chi cerca verticalità fuori dagli stereotipi toscani**. Questa batteria non è una collezione fine a sé stessa: è un modo di dire Maremma con parole comprensibili, abbinando corpo e freschezza, intensità e bevibilità. Alla cieca, la riconosci dall'aria. In abbinamento, le idee corrono facili: pappardelle al ragù bianco di cinghiale con Le Focaiè per inseguire la speziatura, crudo di palamita e finocchietto con Calasole per amplificare lo iodio senza prepotenza, guancia di manzo al ginepro che con Sassabruna trova una sintonia naturale: è il territorio che si mette comodo al tavolo e invita a restare. E quando si parla di zuppe iconiche qui il discorso si allarga: **l'acqua cotta, "la più povera di tutte"**, nasceva in campo con acqua, cipolla, carota e ciò che si trovava; se andava bene si aggiungeva all'ultimo un uovo, e sempre si mangiava la cipolla cruda a lato, gesto antico "per tenere lontane le zanzare della malaria". **La pappa al pomodoro**, invece, si porta addosso anche la lettura civile: **diceva Indro Montanelli** che "ha sempre avuto della carne: il rosso del prosciutto, il rosso della pappa al pomodoro", a indicare che quel pane, quel pomodoro e quell'olio erano nutrimento e posizione sociale, non solo parsimonia. Sono piatti che nascono poveri e diventano identità. Dice il direttore **Alessandro Gallo**: "Rocca di Montemassi è il simbolo di una terra autentica e generosa, dove il lavoro dell'uomo dialoga ogni giorno con la natura: una Maremma assolata, custodita dai Butteri, che si tuffa nel blu del mare tra il verde dei vigneti e l'oro del grano". È la sintesi perfetta di quello che si vede da ogni finestra della tenuta: un pendolo tra mare e campagna, un equilibrio che ha bisogno di cura continua. E aggiunge, guardando verso il castello: "Qualità, sostenibilità, accoglienza sono parole che hanno senso solo se camminano insieme: per questo siamo felici di portare questa identità dentro l'esperienza dell'Argentario".

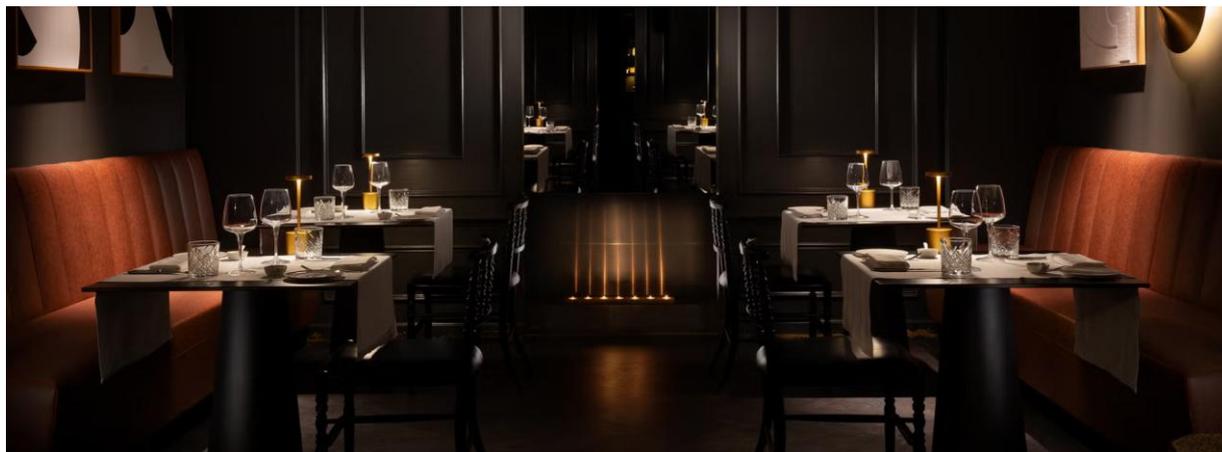


<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

Il trasferimento verso l'**Argentario Golf & Wellness Resort** è un corridoio di olivi e riflessi d'acqua. Il programma del *press trip* lo dice chiaro: check-in, welcome, Q&A con il fondatore, **Augusto Orsini**, vero signore per garbo, eleganza e sensibilità nei modi, poi Spa, poi cena. Il ritmo è quello giusto: i luoghi arrivano a strati, la testa ha tempo di mettersi in pari con gli occhi. La hall accende il tono e non lo spegne più: materia, luce, finestre gigantesche che disegnano il campo come fosse un quadro cangiante. **L'Argentario Golf & Wellness Resort** non è un miraggio spuntato dal nulla: è un progetto che parte dal campo da golf inaugurato nel 2006, firmato da David Mezzacane e Baldovino Dassù, e che nel 2019 ha ottenuto la certificazione *PGA National Italy*. Dopo aver ospitato l'*Italian Challenge Open 2024*, qui si è tenuto l'*Open d'Italia 2025*: non un dettaglio, ma un segno di posizionamento vero, internazionale. **“È una lunga storia che comincia nel 2001, con il campo e con l'idea chiara di sostenibilità”**, racconta Augusto Orsini, ripercorrendo il patto con il territorio e la collaborazione con le amministrazioni che hanno permesso di fare bene e fare presto. È una memoria viva: bonifiche, regimentazione delle acque, recupero di aree agricole abbandonate, fino alla visione delle **Argentario Golf Villas come modello *condhotel***, quando in Italia la parola era quasi sconosciuta. “Volevamo un progetto bello e giusto, capace di parlare con la pubblica amministrazione e con chi abita qui: il risultato è un'ospitalità che crea lavoro, benessere e cura del paesaggio”, dirà Augusto Orsini più tardi affacciandosi dalla terrazza di una villa, indicando con la mano laguna, macchia e promontori come nomi di carissimi amici.

<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

La sera è per il **Dama Dama Restaurant**, cuore gastronomico dell'Argentario Golf & Wellness Resort, appena riaccessato da un *restyling* firmato Andrea Fogli. Grigio antracite a pareti e pavimento, sculture in bronzo, lampadari che progettano ombre poetiche calde che ritmano la conversazione, un salotto contemporaneo dove la luce arriva precisa sul piatto e sulle mani. Meno coperti, una lounge di accoglienza, e una *Winery Room* in arrivo per degustazioni private: **l'idea è quella di un'esperienza intimissima**, costruita sul dialogo tra cucina e vino senza alcun sovratono. **Nicola Alocci**, *Restaurant Manager e Capo Sommelier*, cuce il percorso con una cantina larga sulla Toscana e, sempre più, sulle etichette di Rocca di Montemassi con un "palleggio" ragionato tra calice e boccone, dove ogni ingrediente trova una spalla credibilissima. Eleganza e carattere, dice la carta, ed è una definizione che torna bicchiere dopo bicchiere. E quando Nicola ci racconta la sua idea di sala, butta lì una frase che resta: **"La tavola è un ologramma che riunisce tutto. La carta deve essere inclusiva: far innamorare senza pedanteria, educare senza spiegoni"**. È più grande dello chef Emiliano Lombardelli e con lui condivide le radici a Porto Santo Stefano: da piccolo, ci racconta durante la nostra cena, gli allungava i *bonbon*, poi si sono ritrovati qui nel 2019, quando Nicola ha iniziato a lavorare all'Argentario. La sua biografia è una traiettoria che spiega il tono di voce del servizio: nato quindi a Porto Santo Stefano, scuola alberghiera per amore delle lingue ("ero un disastro in matematica"), a 16 anni vende la moto per un biglietto sola andata e parte: Inghilterra e Scozia al Green Eagle tra aristocrazie del golf, poi Germania, Olanda, Svizzera, Stati Uniti. Ha fatto di tutto, dalla cucina alla sala, fino alla direzione, ha scritto di paesaggi e vini toscani, ha visto le campagne del mondo ma "come la Val d'Orcia in autunno non c'è niente". È tornato perché "il paesaggio toscano si sente nei vini" e perché qui può raccontare davvero: **"Oggi la differenza la fa lo storytelling vero: la visione che c'è dentro un vino, gli umori della terra, le persone"**. Anche per questo difende la sala come mestiere pieno: "Non siamo porta-piatti: sfilettare un'anatra al *gueridon* è saperi, ritmo, responsabilità. È il lavoro più bello del mondo, se lo fai con metodo, curiosità e tantissima umiltà sempre, comunque e dovunque".



<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

In cucina **Emiliano Lombardelli** è un direttore d'orchestra che conosce bene gli strumenti del territorio. Il menu autunnale ha il passo dei boschi e il respiro del mare. C'è un piatto che più di altri racconta il posto: **i Bottoni di "Caldaro" dentro e fuori**. È una carezza filologica e insieme un piccolo tradimento felice: il brodo dei pescatori diventa ripieno, l'essenza rimane liquida e si versa calda, con quel gesto che nel piatto fa teatro e memoria. È Maremma che guarda la laguna, è casa che diventa *fine dining*. Lo chef **Emiliano Lombardelli** lo racconta partendo da lontano, dall'odore della zuppa di pesce d'inverno in casa, quando rientrava dal collegio: "Ho voluto conservare autenticità ed eleganza. Nei bottoni c'è solo la polpa dei pesci, senza spine; con teste e lische preparo un brodetto che richiede tre giorni: prima estrazione e filtraggio, poi riduzione con pomodoro dell'orto (datterini e piccadilly, quando ci sono), infine concentrazione controllata, mai oltre gli 80 gradi per non perdere le sfumature e non virare all'amaro. Aglio, scalogno e cipolla li uso in oli in infusione: devono profumare, non invadere". Il risultato è un piatto apparentemente semplice che chiede precisione chirurgica: al cliente resta solo il cucchiaino, al cuoco il compito di far arrivare nel boccone l'armonia del porto. Il discorso si allarga alle cotture delicate: "La triglia avvolta nella melanzana con salsa alla livornese (pomodoro, aglio, acciuga, basilico) la cuocio a bassa temperatura con sonda: due gradi in più e perdi succosità, due in meno e non ci arrivi; è questione di grado giusto e cultura del servizio". Gli *amuse-bouche* scorrono veloci: ceci, zucca, erbe; un crudo che profuma di rosmarino; gamberi "stesi" sottilissimi e conditi con un dressing di erbe per alleggerirne la potenza. Quando si parla di memoria contadina, **Emiliano Lombardelli si illumina: l'acqua cotta come gesto di sopravvivenza e dignità; e il tortello maremmano, "piatto della festa", come autoritratto della comunità.**



<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

Proprio il tortello maremmano, dice lo chef, è stato per secoli rito, sostanza e linguaggio: ripieno generoso di ricotta e bieta (quando il gelo bruciava la bieta si ricorreva a un “pastone” di erbe, borragine compresa), chiusura a marciapiede e poi sigillo con la forchetta perché “reggesse il salto” in padella; in alcune case arrivava a un etto, doveva “suonare fino a sera”. **“Il tortello è come il maremmano: all’inizio è chiuso, burbero; poi quando si apre trovi dolcezza e generosità. La pasta è tenace perché regge l’esistenza, come i maremmani reggevano intemperie e malaria”**. È cucina che diventa antropologia. E se si parla di latticini e formaggi, qui si va dritti al cuore della trasformazione maremmana: per decenni più ricotta che pecorino, poi tra anni '70 e '80 l'intuizione del **Caseificio Il Fiorino a Roccalbegna** porta il pecorino a livelli altissimi, premi internazionali, una filiera che fa scuola; oggi convivono vaccini e pecorini d'eccellenza, in una geografia del gusto che va dalle colline all'arcipelago. Sul mare, invece, c'è un tesoro che vale un soprannome: **l'oro di Orbetello, la bottarga di cefalo della laguna**. Qui il cefalo è una specie particolare, rarissima (presente in una laguna in Brasile, una in Mauritania e qui), e le uova arrivano a lunghezze quasi doppie rispetto a Cabras: essiccarle per mantenerle color oro senza difetti è arte della Cooperativa dei Pescatori. Produzioni limitate, finestre stagionali brevi, oggi minacciate anche dal granchio blu: quando c'è, in carta, **lo spaghetti alla bottarga d'Orbetello** è un manifesto semplice e luminoso.



<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

Notte maremmana — spa, silenzi, finestre accese. **L'Espace Wellness Center** è un rifugio di 3.000 m<sup>2</sup> dove l'acqua calma la giornata e la vista continua a portare fuori. Qui il benessere non è cucito addosso a colpi di aromi: è un pensiero che si legge nei materiali, nella luce, nella misura delle cose.

**L'Argentario Golf & Wellness Resort** ha fatto del *wellness* una direzione, non un accessorio, integrando natura e innovazione in programmi personalizzati che non promettono miracoli ma chiedono ascolto. Si dorme in camere e suite che scelgono il design per dire "accoglienza" senza gigioneggiare. Legni, tessuti, pezzi scelti con cura: **il Luxury Rétro di Andrea Fogli** torna a farsi sentire nelle linee e nei dettagli, in salotti che non somigliano a lounge anonime d'aeroporto. La finestra al mattino è una lente: colline, macchia, il campo che ondula. Il rituale è semplice: pane tostato al lievito madre, confetture artigianali, ricotta locale, uova alla *coque*, centrifughe di stagione; poi una passeggiata fino al *putting green* per entrare nel ritmo del campo e un massaggio *Signature* con oli mediterranei per capire cosa significa davvero la parola *reset*.



<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

Il giorno 2 la lezione di golf ha il passo delle cose un po' più complicate (smile!): un ritmo che si impara, un corpo che si allinea, il silenzio che permette di ascoltare. *PGA National Italy* non è un timbro su carta, è la misura di un percorso tecnico e spettacolare che dialoga con il paesaggio, e che negli anni ha portato qui tornei e pubblico internazionale. La stagione, all'Argentario, è più lunga delle *brochure*: c'è un lavoro preciso per allargare i mesi di utilizzo, spalmandoli tra sport, outdoor, benessere, gastronomia. Poi si sale alle **Argentario Golf Villas**. Terrazze con vista sul *fairway*, tetti giardino, pannelli solari, pareti termiche, sistemi di recupero delle acque piovane. È un racconto di architettura che non si stacca dall'ambiente ma lo sposa, con impianti smart per l'efficienza energetica e un'idea forte: residenze esclusive con i servizi di un resort a cinque stelle, fruibili in parte e, nel resto dell'anno, date in gestione con un modello *condhotel* che in Italia ha fatto scuola. Dietro, c'è una convenzione urbanistica costruita assieme a Regione Toscana, Provincia di Grosseto e Comune di Monte Argentario: progettualità e pubblico che si parlano, raro come la pioggia ad agosto. "Con le Argentario Golf Villas abbiamo unito lusso e sostenibilità, creando valore per il territorio", ribadisce Augusto Orsini. Il dato non è solo filosofico: 19 ville su 22 già vendute; tariffe medie d'affitto per oltre 160 room nights annue per unità con ripartizione 50/50 dei ricavi tra proprietà e Resort, che copre gestione, agenzie, royalty, housekeeping. È economia reale che sostiene la qualità dell'ospitalità, e che chiude il cerchio con ristorazione, sport e benessere. Il risultato sono case meravigliose da vivere che generano reddito quando l'ospite non c'è, alimentano lavoro locale e danno senso alla stagione lunga: **sostenibilità economica che sostiene quella ambientale.**



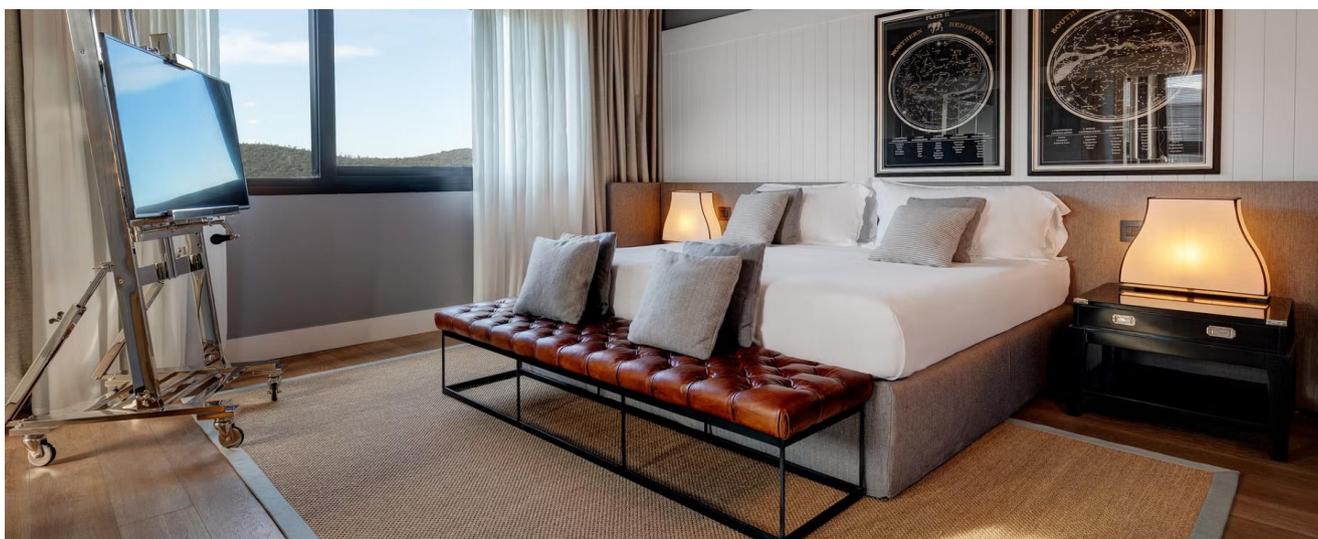
<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

A pranzo, alla **Golf Club House**, si torna al comfort: sapori maremmani che sorridono alla tradizione senza appesantirla. È il luogo dove si intrecciano giocatori di golf, ospiti, viandanti del gusto. Anche qui, come al Dama Dama Restaurant, vale la regola della filiera corta e del prodotto bio: la cucina dell'**Argentario Golf & Wellness Resort** ha deciso da tempo da che parte stare. Piatto-manifesto: spaghetti alla chitarra con bottarga di Orbetello, olio buono e limone appena accennato; poi ricciola piastrata, patate e cicoria; crostata al limone tiepida e tartelletta di pinoli che profuma d'infanzia. **E c'è la guancia "di oggi", come l'ha raccontata lo chef:** guance Maremmane biologiche della Fattoria Rustici, brasate al vino rosso in una cottura lunga e paziente, memoria di peposo e di fornaci. "È un piatto che viene da lontano: cotture che sciolgono i grassi e restituiscono forza, come quando al tempo di **Brunelleschi** gli operai dell'Impruneta davanti ai forni mangiavano carne cotta nel vino e nel pepe per lavorare meglio: stomaco leggero, energia alta". In carta spesso la trovi al Morellino, il rosso che negli Anni 90 si è fatto conoscere nel mondo: oggi la guancia brasata al Morellino con crema di zucca è un abbraccio deciso e gentile, e il Morellino lo ritrovi a New York City e Singapore perché ha lavorato bene: qui ritorna a casa.



<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

Sostenibilità concreta: non un'etichetta. **L'Argentario Golf & Wellness Resort** è certificato *BioAgriCert*, l'energia arriva da rinnovabili; la gestione del campo da golf è studiata per ridurre impatti; in tavola si privilegiano produttori locali e ingredienti bio; fuori, le attività outdoor diluiscono i flussi, allargando il calendario turistico e il benessere economico. La parola sostenibilità qui non fa scena, fa manutenzione – del territorio, della comunità, dell'idea stessa di ospitalità italiana. Fuori dall'**Argentario Golf & Wellness Resort** c'è un Atlante tascabile: Porto Ercole coi bastioni spagnoli, Orbetello con la ciclabile sospesa sulla laguna, Talamone vento e kitesurf, il Parco dell'Uccellina con spiagge lunghe e daini in controluce, l'Isola del Giglio, un'ora di barca e granito: **un puzzle di mete che fanno sistema e restituiscono senso al viaggio**. La *partnership* con **Rocca di Montemassi** aggiunge un tassello: narrazione enogastronomica e selezioni in carta che accendono le eccellenze locali, con **Nicola Alocci** a costruire abbinamenti che fanno emergere eleganza e carattere. È un ponte tra due luoghi iconici della Maremma – Porto Ercole e Montemassi – che promette futuro, perché mette insieme ospitalità e agricoltura, paesaggio e lavoro.



<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

Le voci aiutano a mettere a fuoco, a partire da quella di **Augusto Orsini**: “Siamo felici di costruire reti che uniscano produttori, territorio e ospiti in un’esperienza autentica e responsabile”. La sua visione ha radici (bonifiche, accordi con la PA) e ali (golf internazionale, ville, destagionalizzazione), e tiene insieme business e comunità. **La cucina dell’Executive Chef Emiliano Lombardelli** è un atlante maremmano di stagione. Il “Caldaro” che diventa bottoni è il gesto che sintetizza il progetto: tradizione riorganizzata, sapori riconoscibili, tecnica a servizio del racconto. Per **Nicola Alocci, Restaurant Manager & Capo Sommelier**, la carta guarda alla Toscana, si allarga a Montemassi e dialoga con i piatti in una progressione sensata, che sceglie la bevibilità come parola chiave. E dietro la scena c’è anche una biografia familiare che spiega un certo modo di trattare il mare: **la mamma dello chef, Ultimina**, nata tra laguna e mare nel casale WWF della Giannella, cresciuta in una casa dove si affumicavano anguille e si faceva bottarga in garage, è la radice di un profumo che torna nel piatto; lo zio fu tra i fondatori della Cooperativa dei Pescatori di Orbetello. Sono dettagli che legano la cucina al paesaggio senza bisogno di alcun decoro.



<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

**C'è un modo semplice per tornare:** treno fino a Firenze, un transfer che scivola verso Montemassi e poi giù, all'Argentario; il rientro il giorno dopo, con l'agenda che scorre senza inciampi—cantina e museo, tasting, check-in, Spa, cena, ville, lezione di golf, pranzo in Club House. L'autunno è la stagione d'oro, le luci basse e la cucina "di bosco", ma qui si lavora tutto l'anno: sport e wellness come bussola, il paesaggio a fare da cornice. Il perché è chiaro: vedere un'ospitalità italiana che mette insieme paesaggio, design, cucina e vino, capire cosa diventa la sostenibilità quando smette di essere parola e si fa processo. **Arrivare è facilissimo, andar via meno:** in auto l'Aurelia porta dritto a Orbetello/Porto Ercole; in valigia bastano uno smart-relaxed, scarpe comode, K-Way, costume, occhiali da sole, un golfino anche a luglio perché il maestrale è galantuomo. Per la Spa meglio prenotare—Signature Massage, Back & Shoulders Relief, Hydra Face Ritual—e se ti chiedi perché il **Dama Dama Restaurant** funziona, ascolta i dettagli: tonalità scure e tattili che assorbono, tavoli distanziati, lampade che centrano il piatto, materiali naturali che parlano piano, quadri astratti come metronomo visivo; una stanza che invita ad ascoltare ciò che c'è nel piatto e nel calice. Poi, l'epilogo sul balcone d'Argentario: prima di partire, l'ultimo sguardo dalla terrazza di una villa. Augusto Orsini con la sua delicatezza indica la costa e nomina i luoghi come carissimi amici - Porto Ercole, l'Isolotto, la laguna - e capisci che la Maremma che rinasce non è un'invenzione: è lì, è sotto, è nel modo in cui questi magnifici luoghi imparano a prendersi cura di sé. Il vento ha odore di macchia e di mare. Sul campo, in quel verde disegnato con dolcezza, qualcuno prova e riprova lo *swing*. In tavola, la sera, ritornano bottoni gialli e un brodo caldo che sa di case e barche. Nel calice, una Maremma rossa che non stanca o un Vermentino che guarda il sale. Questo è il viaggio: gusto, design, territorio, la triade che qui non è marketing ma pratica quotidiana. La Toscana che non ha paura di rinnovarsi senza perdere tono vive nei dettagli: una sala che sa respirare, una vigna che dialoga con campagna e mare, un campo da golf che accoglie garbo e competizione, una villa che sceglie efficienza e bellezza, una comunità che lavora insieme. Mettere tutto in fila è stato semplice: arrivare, ascoltare, assaggiare, ammirare. Il resto lo fa l'Argentario quando si accende al tramonto: verde ondulato dei *fairway*, la laguna che si stende come una seta, la promessa (forte) di tornare.

<https://www.elle.com/it/lifestyle/viaggi/a69228027/toscana-maremma-argentario-golf-wellness-resort/>

