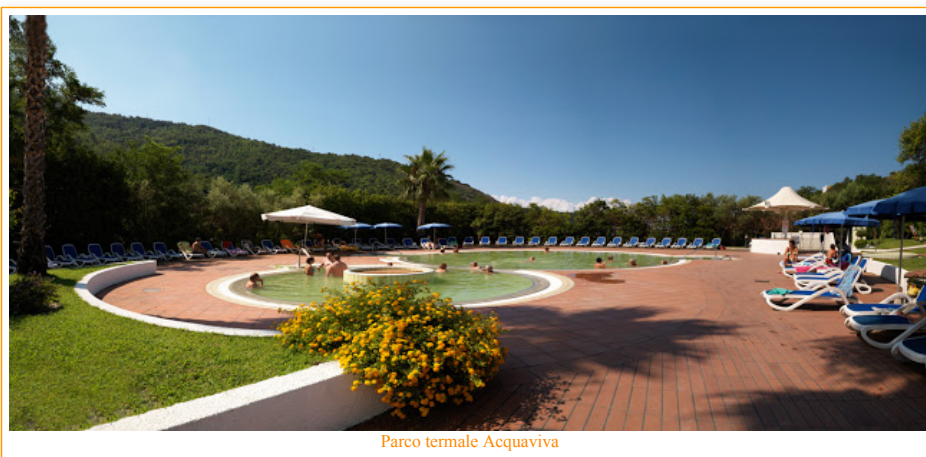


domenica 10 settembre 2017

TERME LUIGIANE salutari & "piccanti" al punto giusto



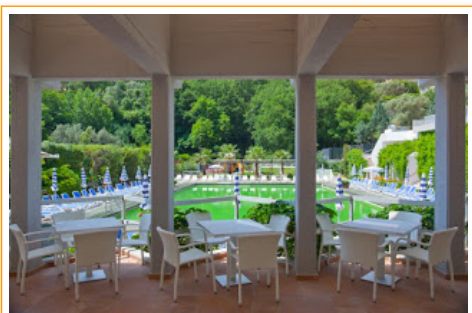
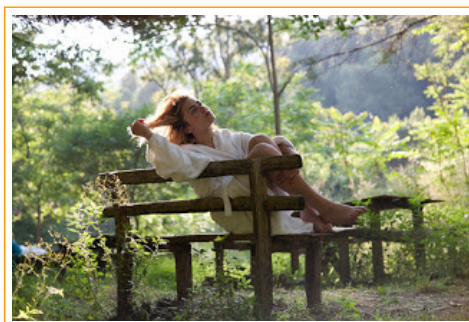
Parco termale Acquaviva

Stare immersi nell'acqua calda, mentre fuori le temperature cominciano ad abbassarsi. Cosa c'è di più piacevole? Le Terme sono un ottimo rifugio per un break autunnale. Tra le tante in Italia si fanno notare le **Terme Luigiane** in Calabria (tra il territorio di Acquappesa e Guardia Piemontese), tra le più antiche e citate già da Plinio il Vecchio. Il primo documento risale al 1446, a firma di San Francesco di Paola. Fu il medico napoletano Giovanni Pagano a dare il nome di Luigiane in segno di ringraziamento verso il Principe Luigi Carlo di Borbone che gli concedette il patrocinio per la sua ricerca sulle proprietà terapeutiche delle acque.

Ci si rilassa nel **Parco Termale Acquaviva**, un luogo ameno circondato da alberi e piante, dove respirare aromi di essenze balsamiche e folate di zolfo salutare.

Un soggiorno piacevole e la possibilità di usufruire delle cure - negli stabilimenti termali, Terme Novae e San Francesco - a base di acqua termale, fanghi e alghe, che tra le altre cose rafforzano le difese immunitarie contro influenze e raffreddori, aiutano a liberarsi dalle tossine e svolgono un'azione antinfiammatoria.

Tutte sono convenzionate con il S.S.N Servizio Sanitario Nazionale.



Per una vacanza si può usufruire dei pacchetti delle strutture partner delle Terme e degli ingressi combinati alle Terme. Si soggiorna al **Grand Hotel delle Terme** (chiude il 23 ottobre) completamente rinnovato e collegato con un passaggio interno allo stabilimento Terme Novae. Ricco e variegato il menù del ristorante annesso che ogni due settimane propone pure la serata gastronomica calabrese. Un ricco antipasto con salumi e formaggi tipici, la bruschetta con la 'nduja, la marmellata di cipolle rosse di tropea con la ricotta, le polpette di carne e di melanzane, le frittelle di fiori di zucca, per proseguire con la pasta fresca condita con le tipiche salse locali piccanti. Il secondo è un'altra golosità: la salsiccia fatta a mano secondo la

Translate

Seleziona lingua

Powered by [Google Traduttore](#)

Cerca nel blog

Seguici ROCK&FOOD via Email

FACEBOOK di ROCK and FOOD

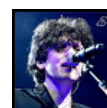
Post più popolari



A Cavaglià (BI) la prima edizione di **Comunicare con Gusto**



Una "Not(t)e per il cuore" a Forte dei Marmi



L'energia pura di Ermal Meta nell'obiettivo di Joanna Marioni



TIZIANO FERRO Tour 2017 - Click by Joanna Marioni



RENATO ZERO - Click by Joanna Marioni

Link Amici

- [Il15Bologna](#)
- [Daniele Simonetti Chef](#)
- [Pia Tuccitto](#)
- [Beatrice Calia - l'Erbana](#)
- [Bologna Teatro](#)
- [Ristorante Taverna del Cacciatore](#)

tradizione calabrese, le patate'mbacchiuse, la cipolla grigliata, patate e peperoni. Si conclude con le danze del territorio (lo spettacolo è aperto anche ai non ospiti).

Dopo le cure vale la pena vivere il territorio. Negli immediati dintorni si può visitare Guardia Piemontese, borgo che ospita una delle minoranze etniche presenti in Calabria, conserva ancora oggi i resti delle origini valdesi e l'uso della lingua occitana, tutt'ora parlata e insegnata ai bambini.

Laura Neve



Guardia Piemontese

Publicato da ROCK and FOOD

Etichette: Acquappesa, benessere, Calabria, goodfood, Guardia Piemontese, relax, Terme Luigiane

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Collaboratori

- [Andrea de Nisco](#)
- [ROCK and FOOD](#)

Archivio blog

▼ [2017 \(164\)](#)

▼ [settembre \(11\)](#)

[Gustosità di Neria - VITELLO & VERDURINE AL LIMONE...](#)

[A Pesaro la 17° edizione del FESTIVAL della CUCINA...](#)

[Al Museo delle Figurine di Modena la mostra L'Art...](#)

[VINICIO CAPOSSELA - CLICK by JOANNA MARIANI](#)

[Il Prato nel Piatto - Fiordaliso](#)

[TERME LUIGIANE salutari & "piccanti" al punto giu...](#)

[GUSTOSITA' di NERIA - Tagliatelle allo zafferano c...](#)

[A BOLOGNA torna SANA - Salone del biologico e del ...](#)

[Il Prato nel Piatto - La Polmonaria](#)

[Gustosità di NERIA - CHEESECAKE ESTIVA con FRUTTI ...](#)

[CHEF al ... MASSIMO , la nona edizione sarà a Sass...](#)

▶ [agosto \(18\)](#)

▶ [luglio \(24\)](#)

▶ [giugno \(21\)](#)

▶ [maggio \(22\)](#)

▶ [aprile \(22\)](#)

▶ [marzo \(18\)](#)

▶ [febbraio \(17\)](#)

▶ [gennaio \(11\)](#)

▶ [2016 \(184\)](#)

▶ [2015 \(153\)](#)

▶ [2014 \(147\)](#)

▶ [2013 \(169\)](#)

▶ [2012 \(82\)](#)

Visualizzazioni totali

217,147