**Autunno di buona tavola e di benessere**

**all’Hotel Granbaita Dolomites di Selva di Val Gardena**

**21 nuove ampie stanze e suites,**

**l’emozionante percorso del gusto del Ristorante Granbaita Gourmet**

È in **autunno**, quando le rocce delle **Dolomiti** si infiammano di straordinari tramonti e i boschi si accendono delle mille sfumature di una calda tavolozza che dal rosso degrada all'arancio e al giallo, che la **Val Gardena** mostra la **sua anima più intima**. Dopo i frequentatissimi mesi estivi, vi torna la calma più assoluta, che invita al relax più profondo in una cornice naturale di straordinaria bellezza. E **“I Monte Pallidi”,** Patrimonio Mondiale UNESCO, offrono lo straordinario spettacolo del **Burning Dolomites**, unico nel suo genere, dovuto ad una particolare irradiazione solare che colora di rosso le cime.

**21 nuove stanze e suites**

Per far vivere agli ospiti la **magia delle Dolomiti** infuocate dai colori autunnali e far godere loro della stupenda **gastronomia di questa stagione** e dei salutari **trattamenti benessere a base di prodotti naturali della sua Spa,** lo storico **Hotel** **Granbaita Dolomites**, l’elegante 5 stelle nel cuore di Selva di Val Gardena della famiglia Perathoner - Puntscher,anche quest'anno **resta aperto in autunno. Novità sono le 21 nuove stanze e suites**, ricavate dopo radicali lavori di ristrutturazione nella parte più antica della struttura. Ampie e luminose, rifinite con cura dei dettagli, hanno linee eleganti ed essenziali, con uso di legni pregiati e tessuti caldi e naturali ed interpretano il modo contemporaneo lo stile alpino.

**Nel Ristorante dell’hotel un sorprendente Menu à la carte**

**Tavola eccellente**, e con diverse declinazioni, è quella del Granbaita Dolomites imbandita sotto l’attenta regia dell’**Executive Chef Andrea Moccia**. La ristorazione è infatti uno dei must su cui punta l'hotel per rendere indimenticabile il soggiorno dei suoi ospiti. In questo periodo ne sono protagonisti i prodotti e gli straordinari sapori della gastronomia autunnale, attorno ai quali vengono anche organizzati golosi appuntamenti, come **degustazioni di formaggi e salumi** abbinati a vini di pregio. Gli ospiti hanno a disposizione un ricco **Menu à la carte** dove possono scegliere fra i più apprezzati **piatti tradizionali altoatesini** (che puntano alla territorialità e alla freschezza delle materie prime locali, anche di piccoli produttori) e l’esplorazione di raffinate proposte della cucina mediterranea e internazionale, da abbinare ai vini della **fornitissima cantina**, ricca di oltre 500 etichette altoatesine e delle più blasonate cantine internazionali. Per chi volesse seguire un regime detox è stato studiato il **Menu Vital,** gustosissimo ma con basso contenuto calorico, che varia di giorno in giorno.

**L’emozionante percorso del gusto del Ristorante Granbaita Gourmet**

Seguono le suggestioni dell’autunno, ma non solo, anche i piatti che **Andrea Moccia** ha creato per il raffinato **Granbaita Gourmet,** **il ristorante fine dining dell’hotel,** aperto anche agli ospiti esterni. Un vero viaggio nel gusto, con piatti ad alta creatività, è quello che propone nei **Menu Degustazione**, frutto di tanta ricerca e di un abile e alchemico accostamento fra i sapori della tradizione alpina e quanto di più raffinato offre il mercato internazionale, dal Wagyu all’astice. Si può scegliere fra il **Gherdeina**di 5 portatee il**Dolomites** di sei, oppure farsi sorprendere dal **MenuA sorpresa**, sinfonia a mano libera dello Chef. Ed ecco, fra le proposte, *Tatre* (Tartare di manzo Altoatesino, pane nero, rucola, formaggio monte, senape e miele, cetriolo e gin), *Pigeon* ( Petto, coscia e ragù di piccione, topinambur, foie gras, cocco, rabarbaro e isopo), *Mold (* Risotto, finferli, albicocca fermentata, nocciola, lievito, licheni), *Alpinus* (Salmerino, acciughe, creme fraiche, dragoncello, brodo di orzo, miso e katsuobushi), *Belly* (Ventresca di tonno, salsa tonnata, mango, melanzana e riso venere; Pancia di vitello, sedano rapa, spugnole, tartufo e pepe verde) e, fra i dolci, *Mistake* (Cioccolato bianco, mandorla, albicocca, finocchio) e *Heu* (Panna cotta al latte di fieno, fava tonka, fragoline, passion fruit). Fra gli imperdibili indirizzi della **più sofisticata tavola della Val Gardena**, il ristorante ha soli 7 tavoli per offrire agli ospiti la possibilità di fare un’esperienza culinaria straordinaria nel massimo del comfort (chiuso in novembre).

**Il benessere fra passeggiate e Spa**

Il clima frizzante e l’aria tersa invitano a **passeggiate** alla scoperta dei luoghi più spettacolari della Val Gardena e a **pedalate** panoramiche, che vengono organizzate ogni giorno con l'accompagnamento di **guide esperte private dell’hotel**. Il tuttosenza bisogno di preoccuparsi dell’**attrezzatura** dato vengono messe a disposizione **e-bike** dell’ultima generazione,caschetti, bastoncini e zaini da camminata.

Al rientro in albergo, gli ospiti sono avvolti dal benessere della **Savinela Spa**, con le sue grandi **piscine riscaldate** interna ed esterna. Nei suoi oltre 2.000 mq di estensione, la Spa propone un percorso di benessere unico nel suo genere che valorizza - sia nei trattamenti che nei prodotti utilizzati - i **principi attivi degli elementi naturali delle Dolomiti**. Fra i molti trattamenti adatti al periodo autunnale, ci sono il **Detox - Skin Regimen**, trattamento viso detox con azione anti-age per pulire in profondità la pelle dai metalli pesanti particolarmente adatto a chi vive in città, e **Alpine Ritual Steviola,** con un bagno di fieno che previene problemi alle vie respiratorie e malattie stagionali, seguito da un massaggio.

**Pacchetti per gourmet, sportivi e coppie**

Per l’autunno il Granbaita Dolomites ha messo a punto una serie di piacevoli **pacchetti**, fra cui il **Granbaita Gourmet Experience**, con una cena con Menu degustazione Gherdeine di 5 portate nel Ristorante Granbaita Gourmet. Per gli appassionati di Mountain Bike e per chi ama camminare, il pacchetto **Hiking & Biking Paradise** prevede stupende escursioni guidate a piedi e in MTB con guide certificate, mentre il **Couples Retreat è per una romantica fuga a due e prevede fra** l'altro il Savinela SPA Couples Ritual, rilassante percorso di benessere in più tappe.

**Informazioni**: **Hotel Granbaita Dolomites**

Str. Nives 11, Selva di Val Gardena (BZ)

Tel. +39 0471 795210 - [www.hotelgranbaita.com](http://www.hotelgranbaita.com) - info@hotelgranbaita.com

**Ufficio Stampa: Agorà - Marina Tagliaferri -** tel. +39 0481 62385 - agora@studio-agora.it - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it/)