**Primavera, un periodo magico**

**per ritrovare energia e benessere**

**all’Hotel Granbaita Dolomites,**

**raffinato 5 stelle di Selva di Val Gardena**

**Primavera in Val Gardena**, la bellezza dei contrasti, con i prati dipinti da straordinarie fioriture che si stagliano sullo sfondo di candide cime innevate. La natura si risveglia nella possente cornice delle Dolomiti, ricarica naturale di straordinaria forza. Un momento magico, ricco di energia positiva, che l’**Hotel Granbaita Dolomites**, raffinato 5 stelle in una posizione unica nel cuore di Selva di Val Gardena, vuol condividere con i suoi ospiti, aprendo quest’anno eccezionalmente il **20 maggio**. È in questo periodo che si può ammirare l’effimera bellezza di uno dei luoghi segreti della Val Gardena, che la guida dell’hotel farà scoprire agli ospiti: il **Lech de Ciampedel** in Vallunga, piccolo lago nato dal disgelo visibile solo per poche settimane, che sembra una **preziosa gemma di giada**.

Le **escursioni** alla scoperta dei luoghi più belli e spettacolari della Val Gardena e le **pedalate** panoramiche lungo tracciati da mito **con guida privata dell’hotel** sono fra le iniziative messe a punto per la bella stagione dal Granbaita Dolomites per rendere realmente ritemprante il soggiorno dei propri ospiti. Un **soggiorno di vero benessere**, a cui contribuiscono i **4.000 mq fra SPA** **e giardino** con la potenza rivitalizzante delle **acque calde delle piscine interna ed esterna** ei gusti inimitabili di una **cucina salubre e ricercata**, con forti radici nella tradizione e una potente vena innovativa.

**Savinela SPA, il benessere dalla natura**

Porta il nome di un **delicato fiore** di rara bellezza della vicina Vallunga la **Savinela SPA** e alla natura alpina sono improntati i suoi trattamenti e prodotti, ideali per la rémise en forme e per potenziare gli effetti benefici di passeggiate ed attività fisica nell’incomparabile cornice delle Dolomiti. La SPA offre, nei suoi oltre 2.000 mq, un **percorso di benessere unico nel suo genere** che valorizza i principi attivi degli elementi naturali delle Dolomiti. Gli ambienti in legno e pietra echeggiano nello stile le tradizioni altoatesine, i trattamenti prendono spunto dall’antica sapienza alpina, i prodotti naturali Savinela sono ricchi di preziosi principi attivi alpini, elisir di bellezza e salute. Ad accrescere il benessere, un **mondo benefico di acque** **rivitalizzate secondo il metodo GRANDER**, che ne potenzia le caratteristiche naturali e gli effetti positivi: ne è cuore la **grande piscina di 32 metri** a 30°C, un continuum armonioso tra la grande vasca interna e la piscina panoramica esterna, affiancata da **vasche idromassaggio interne ed esterne**. La **sauna finlandese**, il **bagno turco aromatico**, la **doccia di neve,** l’**oasi salina** (con grotta e piscina), la **sauna al fieno**, le **saune private** per chi desidera la massima privacy sono ideali per purificare il corpo, eliminare le tossine, rafforzare il sistema immunitario. Il **grande giardino** prospiciente la SPA, luogo del relax e dei bagni di sole, è ideale per le **lezioni di yoga e di pilates** al prospetto delle cime dolomitiche. Fra i molti trattamenti proposti per ricaricarsi dopo un inverno particolarmente difficile quale è stato quello appena trascorso, uno su tutti racchiude simbolicamente in sé la filosofia della Savinela SPA: il **Rituale all’arnica della tradizione** che include bagno alle rose, peeling al fieno, massaggio con oli di arnica e un piacevole relax con biscotti al miele.

**Menu à la carte per uno straordinario e salutare percorso nel gusto**

Salute e benessere anche a tavola, dove gli ospiti sono invitati a fare un gustosissimo viaggio fra le prelibatezze della cucina tradizionale altoatesina (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, scegliendo **à la carte** fra una sorprendente varietà di una quarantina di piatti, oppure affidandosi alle sorprese dei **Menu del giorno** che si rinnovano quotidianamentee sonocreati dal talentuoso **Executive Chef Andrea Moccia.** Fra suggestioni altoatesine, italiane e internazionali e il **Menu Vital** (diverso di giorno in giorno, gustosissimo, ma con sole 500 calorie, per chi volesse seguire un regime detox), ciascun ospite può comporre a piacere la propria cena compresa nel trattamento di mezza pensione, e ogni volta sarà una piacevole e stuzzicante sorpresa.

**Sorprendenti emozioni al Ristorante Granbaita Gourmet**

**Andrea Moccia** firma anche la tavola del raffinato **Ristorante** **Granbaita Gourmet,** fra gli indirizzi imperdibili della **più sofisticata tavola della Val Gardena**. Aperto anche agli ospiti esterni, grandi vetrate, atmosfera ovattata, ha soli 7 tavoli per regalare agli ospiti il massimo del comfort. Andrea Moccia e il suo staff propongono un sorprendente ed emozionante excursus del gusto fra ricerca e reinterpretazione in chiave moderna dei sapori della tradizione locale. I piatti – frutto di una continua sperimentazione e di tanta intelligente passione - cambiano periodicamente e seguono le suggestioni delle stagioni. Si può scegliere fra il Menu à la carte e i **Menu Degustazione Gherdeina** (5 portate) e **Dolomites** (6 portate) o affidarsi a quello **A sorpresa**, sinfonia a mano libera dello Chef, abbinati a pregiati vini della cantina dell’hotel (ricca di una collezione di oltre 500 etichette fra altoatesine, trentine e di blasonate aziende italiane e internazionali, custodite fra l’antica cantina di pietra e la moderna di vetro a vista) o da preziosi succhi di mela Kohl.

**Pacchetti per tutte le stagioni**

Per la primavera, e via via lo farà per le stagioni successive, il Granbaita Dolomites ha messo a punto una serie di piacevoli **pacchetti**, far cui quelli per **Coppie** (che include, fra l’altro, il benvenuto con una bottiglia di Champagne in camera, cena gourmet e trattamento wellness), **Wellness&Benessere** e **Sportivi** dedicati sia alle **escursioni** che alla **mountain bike**. Sono tutti illustrati sul sito [www.hotelgranbaita.com](http://www.hotelgranbaita.com). Verranno proposti anche in **autunno**, dato che l’hotel rimarrà aperto per la prima volta anche in questa stagione.

**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

**Granbaita Dolomites. Lusso, stile, calda accoglienza familiare**

Nato dalle idee e dai sogni della **famiglia Puntscher - Perathoner**, che l’aveva aperto in una posizione invidiabile nel centro di Selva di Val Gardena nel 1961 e ha deciso di rinnovarlo radicalmente nel 2019 con un’impegnativa e riuscitissima ristrutturazione di classe che gli ha fatto conquistare le 5 stelle, il **Granbaita Dolomites** **interpreta in modo contemporaneo l’ospitalità e lo stile altoatesini**, accogliendo gli ospiti con i suoi ambienti ampi e luminosi, rifiniti con amore e cura dei dettagli. Linee eleganti di legno, vetro e pietra che rievoca le Dolomiti che si scorgono al di là delle ampie vetrate, focolari che invitano al calore familiare, tessuti caldi e naturali per un progetto firmato dall’arch. Rudolf Perathoner, che ha saputo interpretare al meglio l’idea di ospitalità dei proprietari, sintetizzando **innovazione e tradizione,** **contemporaneità e storicità**, grazie adun attento studio delle forme e una ricercata selezione dei materiali.

Il progetto è stato insignito del **Premio In/Architettura 2020 Willis Towers Watson dall’Istituto Nazionale di Architettura.** Uno **sguardo sempre avanti senza dimenticare i valori della tradizione,** la **famiglia Puntscher - Perathoner da oltre 50 anni** **si dedica al genuino piacere dell’ospitalità**. Fra le mura dell’hotel si respirano familiarità, autenticità e un senso di benvenuto a casa. Carmen e Raphael con i figli Marco, Alexander e Anna curano personalmente ogni dettaglio per rendere la vacanza un’esperienza eccellente, convinti che anche un piccolo particolare la può trasformare in un ricordo carico di emozione.

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