**A Selva di Val Gardena**

**gli Chef Marc Bernardi e Sofia Parduzzi, coppia nella vita e nel lavoro,**

**firmano la cucina dell’Hotel Granbaita Dolomites**

 **e del Granbaita Gourmet,**

**il ristorante fine dining aperto anche a chi non alloggia in albergo.**

**Marc Bernardi e Sofia Parduzzi**, coppia nella vita e nel lavoro, firmano da questa estate la **cucina dell’Hotel** **Granbaita Dolomites di Selva di Val Gardena**, raffinato 5 Stelle della famiglia Puntscher - Perathoner che da oltre 60 anni si dedica al genuino piacere dell’ospitalità, con una particolare attenzione e cura alla tavola, oggi più che mai fiore all’occhiello dell’albergo. Giovani (classe 1991 lui e classe 1998 lei), dinamici, con importanti esperienze in Italia e all’estero, sono tornati in Italia per questo nuovo e stimolante progetto, che li porta ad essere **l’anima e la mente** sia del **ristorante dell’hotel** che del **Granbaita Gourmet**, il ristorante fine dining aperto anche a chi non alloggia in albergo. Con il loro arrivo, la scena gastronomica della valle si arricchisce di una proposta personale e contemporanea, contribuendo a consolidare la fama della Val Gardena come meta alpina d’eccellenza per i gourmet.

**Marc e Sofia, il talento che unisce Dolomiti e Pianura Padana, fra radici montane e memorie familiari**

Ci sono cuochi che sanno raccontare storie con le parole, e altri che preferiscono farlo con i piatti. **Marc Bernardi** appartiene a questa seconda categoria: gardenese doc (è nato infatti a Selva di Val Gardena), **cresciuto tra la Val Gardena e Mantova, porta in cucina l’essenza di due mondi gastronomici distanti e complementari**. Da un lato le Dolomiti, con i loro sapori intensi, i formaggi, la selvaggina e le erbe di montagna; dall’altro la Pianura Padana, con il riso, i tortelli e una tradizione agricola che parla di abbondanza e convivialità.

Il primo seme della sua passione lo ha piantato la **nonna Elsa**, custode della cucina altoatesina, che gli ha trasmesso ricette e gesti antichi. Poi, a **Mantova**, il giovane Marc ha scoperto la varietà della tradizione padana e l’arte di lavorare in brigata. Ma il **richiamo delle origini è stato più forte**: tornato in Val Gardena, ha **riscoperto le radici montane e il valore della memoria familiare**.

La svolta è arrivata a Bolzano, dove Marc ha potuto formarsi accanto a importanti chef stellati da cui ha appreso il rispetto per la stagionalità, la precisione tecnica e la necessità di trovare una voce personale. Qui ha incontrato **Sofia Parduzzi**, sua compagna di vita e di lavoro, vera *Rasdora* mantovana, **maestra nella pasta fresca fatta a mano**. Se Marc è l’estro creativo, Sofia è la concretezza: insieme formano una **coppia gastronomica inscindibile, mano destra e sinistra di uno stesso pensiero culinario**.

**Circolarità delle materie prime e piatti di qualità altissima, frutto di scelte consapevoli**

Lo **stile** di Marc si fonda su una **filosofia semplice: partire dal prodotto, esaltarne l’identità senza mascherarla, raccontare in ogni piatto una storia che unisca stagioni e territori**. Le **verdure** sono la nota fresca, i colori del paesaggio agricolo; **le proteine**, poi, diventano il fulcro narrativo, con cotture lente e tecniche raffinate. Non a caso la sua passione è il **pesce di lago**, ponte ideale tra Alto Adige e Garda. L’**anguilla**, in particolare, è diventata la sua firma: una lavorazione in cinque fasi ne sublima la carne grassa trasformandola in esperienza gastronomica. Altro piatto-simbolo è il **risotto**, preparato solo con riso mantovano ma arricchito da ingredienti altoatesini: nel suo piatto i due mondi che lo hanno formato si fondono in armonia. Non mancano suggestioni asiatiche, frutto della curiosità e della voglia di sperimentare che lo caratterizzano.

La **cucina di Marc e Sofia al Granbaita Dolomites è identitaria e personale**, rifiuta etichette rigide – non solo mediterranea, né esclusivamente altoatesina – ma **si nutre di contaminazioni e di un’idea precisa:** **circolarità delle materie prime, meno piatti** in carta ma di una **qualità altissima**, frutto di scelte consapevoli. Il **90% delle verdure proviene da contadini dell’Alto Adige** in un rapporto diretto con chi coltiva e raccoglie,la **pasta all’uovo viene fatta in casa**, le **carni** sono cucinate con il **forno Josper a carbone**, che dona cotture autentiche e sapori antichi. Una scelta etica e tecnica al tempo stesso, che richiede flessibilità: il **menu cambia seguendo disponibilità e stagioni**, non viceversa. Il risultato è una **cucina sincera, essenziale e allo stesso tempo innovativa**: un equilibrio perfetto tra la solidità delle radici locali e la curiosità di chi non smette mai di guardare oltre i confini.

**Nel ristorante dell’hotel sorprendenti Menu à la carte che uniscono stagioni e territori**

L’esperienza internazionale in paesi francofoni, che ha lasciato un’impronta elegante e raffinata nelle loro preparazioni, unita alla profonda conoscenza del territorio, si riflette sulla tavola dei due ristoranti del Granbaita Dolomites che oggi guidano: il **ristorante dell’hotel e quello del Granbaita Gourmet.**

Nel **ristorante dell’hotel** l’offerta gastronomica si declina in due percorsi distinti, che cambiano ogni giorno: il menu ***Montagna e Tradizione***, che celebra le radici alpine con piatti della memoria, e il menu ***Degustazione Granbaita****,* dove tecnica e creatività si fondono in ricette più contemporanee, aperte al dialogo con le cucine del mondo. Oppure si può scegliere fra le molte proposte del ***Menu à la carte*.** Su richiesta, vengono preparati anche i Menu vegetariano e vegano.

**Al Ristorante Granbaita Gourmet uno stimolante viaggio nei sapori, tra intuizione e memoria**

Uno stimolante viaggio nei sapori tra intuizione e memoria, con piatti ad alta creatività che – seguendo la natura - svelano l’essenza della cucina di Marc e Sofia, è quello che si gusta nel raffinato **Granbaita Gourmet,** **il ristorante fine dining dell’hotel,** **aperto anche agli ospiti esterni**. Atmosfera ovattata, mise en place ricercata, servizio ineccepibile, ha soli 7 tavoli per offrire la possibilità di fare un’esperienza culinaria straordinaria nel massimo del comfort. La scelta è fra ***Lasciati condurre, fidati di noi***, 7 piatti d’identità a sorpresa, pensati e composti come una sinfonia dai due Chef e ***Menu leggero*** in 5 portate. Oppure si può spaziare fra le proposte del ***Menu à la carte***. E così, fra le suggestioni, ecco l’*Ortolana dei nostri contadini: melanzana, insalata, asparago, fiore di zucca, porro, ravanelli, rape, radici di cerfoglio*; i *Ravioli ripieni di coniglio in salmì, “giardiniera” di funghi, pancetta di coniglio, friggitelli arrosto, “insalata” di erbette; la Costola di manzo cotta al forno Josper, torta allo scalogno, sedano rapa, acetosella, jus emulsionato al tuorlo d’uovo affumicato,* lo *Spiedo di fiume e lago alla brace, carciofo viola laccato, finocchio fondente, beurre blanc all’alloro.* In abbinamento, i 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.

**Ogni piatto racconta una storia**

La sua visione, unita a determinazione e creatività, lo ha portato fin dall’inizio (quando è stato finalista al **concorso *Italian Emerging Chef***) a risultati importanti. Ma tutto ciò non è che l’inizio, perché il suo impegno quotidiano è lavorare per trasformare le sue radici in un linguaggio universale. In fondo, la sua **cucina è un viaggio**: parte dalle Dolomiti e dalla Pianura Padana, abbraccia l’Europa e guarda all’Asia, ma trova sempre la sua bussola nella qualità degli ingredienti e nel desiderio di emozionare. ***«Ogni piatto deve raccontare una storia»*** ama ripetere. E le storie di Marc, servite a tavola, parlano di tradizione e innovazione, di amore per la natura e di rispetto per il tempo.

**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 negli ultimi 5 anni con un’impegnativa e riuscitissima ristrutturazione di classe che ha portato alla creazione di 56 fra stanze e suites, il 5 stelle **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 GlWillis Towers Watson dall’Istituto Nazionale di Architettura.** Fra i must dell'hotel il **ristorante fine dining Granbaita Gourmet** firmato dagli **Chef Marc Bernardi (gardenese) e Sofia Parduzzi** e la **Savinela Spa**, oltre 2000 m² di benessere alpino con piscina interna ed esterna. Uno **sguardo sempre avanti senza dimenticare i valori della tradizione,** la **famiglia Puntscher-Perathoner** **da oltre 60 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/)