

Fuga d'autunno al Dolomiti Wellness Hotel Fanes di San Cassiano, per vivere una vacanza a cinque stelle tra natura, wellness e sorprese in cantina

di Vittorina Fellin

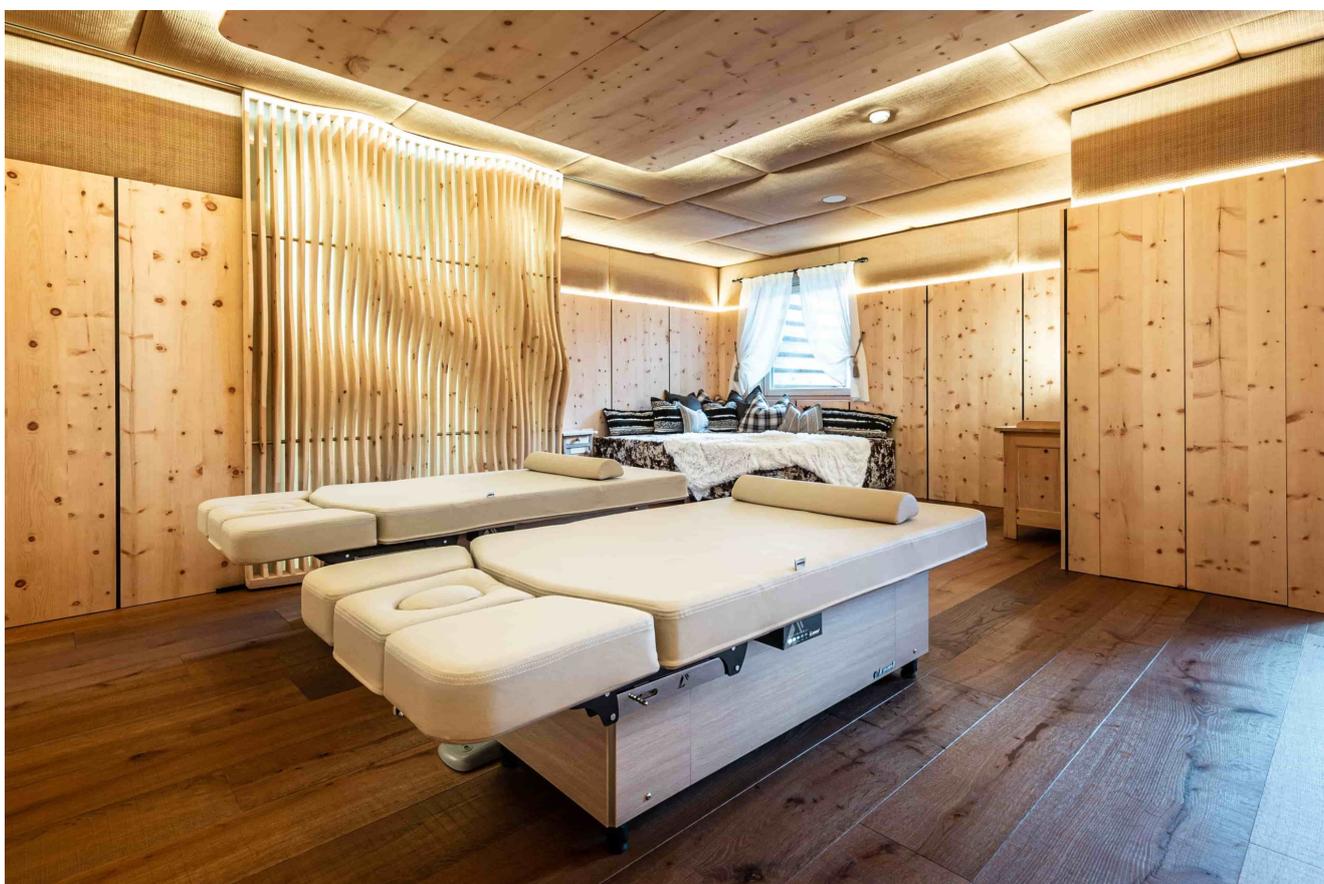
Scappare dalla quotidianità per rigenerare corpo e mente prima di tuffarsi nei freddi mesi invernali. La fuga perfetta è in autunno, quanto le temperature si fanno miti e i paesaggi cristallini. L'estate cede il passo all'autunno in Val Badia e lo splendido Dolomiti Wellness Hotel Fanes di San Cassiano si prepara ad assistere alla magia dei colori con proposte inedite ed esclusive per i propri ospiti.

Novità dell'autunno sono le cene in cantina, veri e propri rendez vous enogastronomici che, da metà settembre a fine ottobre, porteranno gli ospiti alla scoperta dei sapori più autentici della tradizione alpina.

Occasioni imperdibili per chi ama l'Alto Adige e il suo patrimonio culinario, sintesi perfetta tra una cultura locale contadina e una cucina aperta all'innovazione. A far da contorno ai servizi cinque stelle del Fanes e alle nuove proposte per la stagione entrante, la bellezza della natura incontaminata della Val Badia e delle Dolomiti, patrimonio tutelato dall'Unesco.

Spazio all'eccellenza nel settore benessere che privilegia anche il detox

Il Fanes di San Cassiano ha dedicato al benessere ben 5 mila metri quadri, declinati in diversi tipi di saune, bagno turco, bagno sole, sanarium, idromassaggio con acqua salina, piscine coperta ed esterna, infinity pool di 25 metri sul una terrazza panoramica con vista Dolomiti. A guidare la squadra **Ingrid Crazzolaro, spa manager che coordina il team di professionisti dediti al benessere.** Sua la volontà di arricchire il portfolio di servizi e trattamenti con un percorso Detox, che si pone come obiettivo una piena disintossicazione di corpo e mente con tre proposte wellness e una food, una combinazione perfetta tra attività fisica e gastronomia.



L'ampia offerta di massaggi e trattamenti è arricchita dai

nuovi ambienti spa: 12 nuove suite fra cui Aemotio Spa con particolare lettino ad acqua riscaldato e due Fanes Private Suite, esclusive e spaziose cabine per trattamenti di coppia.

Punto di forza della moderna spa è l'esclusiva linea Caveau Beauté, brand tutto italiano dall'inconfondibile packaging color nero e oro, che ha brevettato un innovativo principio chiamato Caveina Technology System, efficace nel riattivare il procedimento naturale di produzione di collagene ed elastina e quindi adatto ai trattamenti anti age, sia viso che corpo. "Siamo nel campo della cosmeceutica", racconta **Stefano Parenti**, founder e ceo di Caveau Beauté, una perfetta fusione tra prodotti farmaceutici e cosmetici..



Massaggi, trattamenti viso e corpo, bagni, maschere e impacchi della linea Caveau Beauté sono realizzati nell'omonima stanza Caveau, un raffinato spazio che richiama i colori della linea cosmetica.

tra botti di legno e luci soffuse la cena gourmet si serve in cantina

L'esperienza delle cene in cantina nasce dall'eccezionale connubio tra il sommelier e lo chef dell'hotel che per l'occasione hanno elaborato un percorso esperienziale che abbraccia il territorio in tutte le sue declinazioni.

A guidare il servizio il maître-sommelier **Oriano Federa**, mentre in cucina, ad orchestrare le uscite dei piatti, c'è **Claudio De Marc**, executive-chef da oltre 10 anni.

La sua cucina alterna i piatti della tradizione alpina a raffinate e gustose proposte, anche detox per chi desidera un menù più leggero.



Come sempre le materie prime sono protagoniste assolute di ogni composizione, in prevalenza locali, fatte in casa o colte direttamente nell'orto dell'hotel, da gustare in una delle tre sale ristorante tra cui spicca, da quest'anno, il nuovo fine

dining “l Murin” e ora anche in cantina.

“L’idea delle cene in cantina nasce dalla volontà di esaltare il nostro territorio e farlo conoscere anche per le sue peculiarità vitivinicole e gastronomiche” commenta Oriano Federa. “Chi viene da noi per un soggiorno può godere di paesaggi magnifici, ma anche di piatti e vini eccezionali: l’Alto Adige offre infatti una selezione di vini di assoluta qualità che spesso celano storie interessanti e meritevoli di essere raccontate”, continua Federa.

Si sofferma invece sull’importanza delle materie prima in cucina Claudio De Marc che conferma la scelta accurata di prodotti di qualità quali formaggi, selvaggina, ma anche il pesce, di mare e di acqua dolce, per il quale trova ispirazione nella stessa tradizione, pur confermando uno stile moderno.



La volontà di entrambi è quella di stupire gli ospiti con un menù diverso di volta in volta in abbinamento ai migliori vini

del territorio.

Le cene in cantina, riservate esclusivamente agli ospiti dell'hotel, si svolgono nella raffinata e accogliente cantina in legno, alla quale si accede dopo aver percorso un lungo corridoio contornato da botti e illuminato da candele.

Un avamposto del gusto e una cornice romantica per cene esclusive (da un minimo di 6 ad un massimo di 12 persone una volta in settimana) che si faranno ricordare nel tempo.

Gestione familiare e visione internazionale



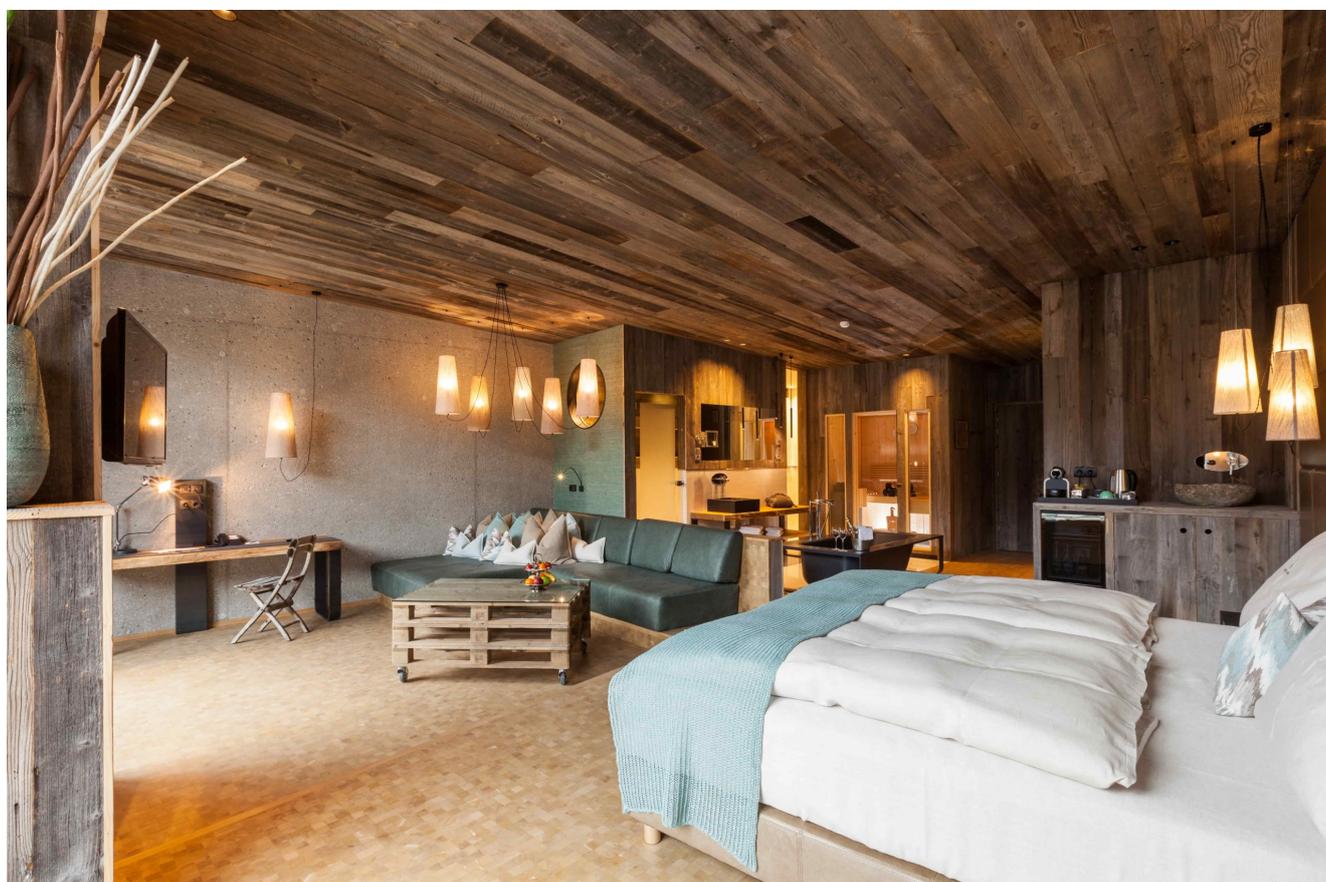
Percorrendo i corridoi del Fanes si respira immediatamente il senso dell'ospitalità e della famiglia. Sarà perché questo hotel, forte di una notorietà ormai internazionale, ha radici profonde.

La **famiglia Crazzolara**, proprietaria dell'hotel, nel corso del tempo ha saputo trasformare quello che era un antico maso del 1560 in una struttura d'eccellenza tanto da conquistare, nel 2019, il massimo riconoscimento nella classificazione alberghiera, la quinta stella.

Un traguardo importante che trova forza nella tradizione familiare e negli ideali condivisi senza mai dimenticare il ruolo importante che ha saputo ritagliarsi nel mondo dell'hotellerie e della ristorazione.

Il richiamo al territorio e alle origini si respira in ogni parte della struttura, dall'impiego dei materiali naturali come legno, marmo e pietra e dalla presenza di arredi e oggetti antichi della tradizione ladina. Ogni spazio richiama il passato che non risulta mai nostalgico, ma proietta la struttura verso una modernità armoniosa e mai pretenziosa.

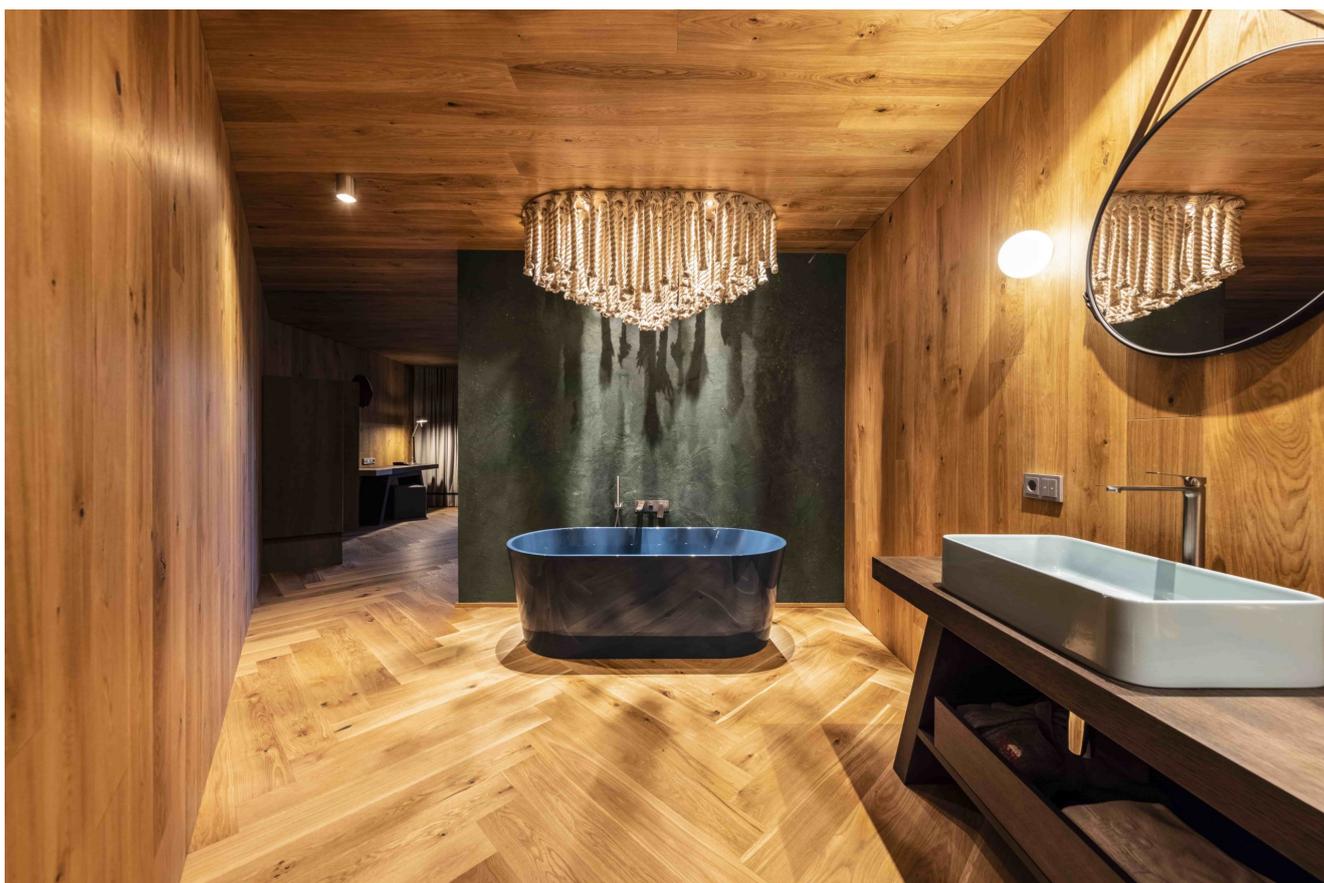
il vero lusso è la total privacy



E' la nuova ed esclusiva *suite Cocoon*, il vero fiore all'occhiello del Dolomiti Fanes, una tipologia di suite raffinata e confortevole, che rimanda ad un avvolgente e rassicurante abbraccio. Qui, l'ospite vive i propri spazi in libertà, non solo grazie alla generosa metratura di oltre 50 metri quadrati ma anche alla presenza di materiali avvolgenti e rassicuranti come il rovere, la lana loden e il marmo Lasa proveniente dalla Val Venosta.

Su tutto domina il verde come colore rilassante ed energetico, mentre la terrazza con affaccio sul giardino dell'Hotel e su un patrimonio tutelato dall'Unesco, garantiscono un confort senza eguali.

Le Cocoon godono, inoltre, di un accesso diretto alla Skypool di 25 metri e a un'area relax, entrambe riservate agli adulti.



Per rendere ancora più speciale il soggiorno, la possibilità di iniziare la giornata con una ricca colazione in camera e di concluderla con una cena genuina e biologica proposta dallo chef De Marc, sempre in Suite.