



Granbaita Dolomites: stile, eleganza e alta cucina in Val Gardena

A Selva di Val Gardena, da oltre sessant'anni, la famiglia Puntischer-Perathoner guida un progetto alberghiero che affianca all'accoglienza alpina una proposta gastronomica di ricerca firmata da Marc Bernardi e Sofia Parduzzi

Nel suggestivo scenario di Selva di Val Gardena (BZ), circondato dalle Dolomiti, sorge il **Granbaita Dolomites**, hotel 5 stelle della famiglia Puntischer-Perathoner che da oltre 60 anni si dedica al genuino piacere dell'ospitalità. Rinomata per riuscire a coniugare l'accoglienza altoatesina con un'idea di lusso contemporaneo, la struttura si caratterizza per sostenibilità e profondo legame con il territorio.

Completamente ristrutturato per esprimere al meglio l'identità del luogo, l'hotel esprime l'identità del luogo attraverso un design alpino contemporaneo, suite panoramiche con vista sul Sassolungo e un'area wellness di oltre 2.000 mq, dove legno locale, acqua e pietra diventano elementi di rigenerazione fisica e mentale. La Spa propone trattamenti personalizzati, piscine riscaldate indoor e outdoor, saune panoramiche e zone relax, perfette per ritempersi dopo una giornata sulle piste o lungo i sentieri della Val Gardena.

Ma è a tavola che il Granbaita raggiunge l'apice dell'esperienza sensoriale, grazie allo **chef Marc Bernardi** e a **Sofia Parduzzi**, insieme nella vita e nel lavoro, che firmano magistralmente la cucina del ristorante dell'hotel e del fine dining **Granbaita Gourmet**.



La natura offerta dallo scenario dolomitico (Foto © Granbaita Dolomites).

Marc Bernardi e Sofia Parduzzi: tra Alto Adige e Mantova

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 oggi li vede alla guida dell'intera proposta culinaria del **Granbaita Dolomites**. Con il loro arrivo, la scena gastronomica della valle si è arricchita di una proposta personale, contribuendo a consolidare la fama della Val Gardena come meta alpina d'eccellenza per i gourmet.

Ci sono cuochi che sanno raccontare storie con le parole, e altri che preferiscono farlo con i piatti. **Marc Bernardi** appartiene alla seconda categoria. Gardenese di nascita, 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 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**, 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. «*Ogni piatto deve raccontare una storia*» ama ripetere Marc, e le sue storie, servite a tavola, parlano di tradizione e innovazione, di amore per la natura e di rispetto per il tempo.



Marc Bernardi e Sofia Parduzzi (Foto © Granbaita Dolomites).

La cucina: circolarità delle materie prime e piatti di alta qualità

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 Jospes 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.



L'Ortolana dei nostri contadini (Foto © Granbaita Dolomites).

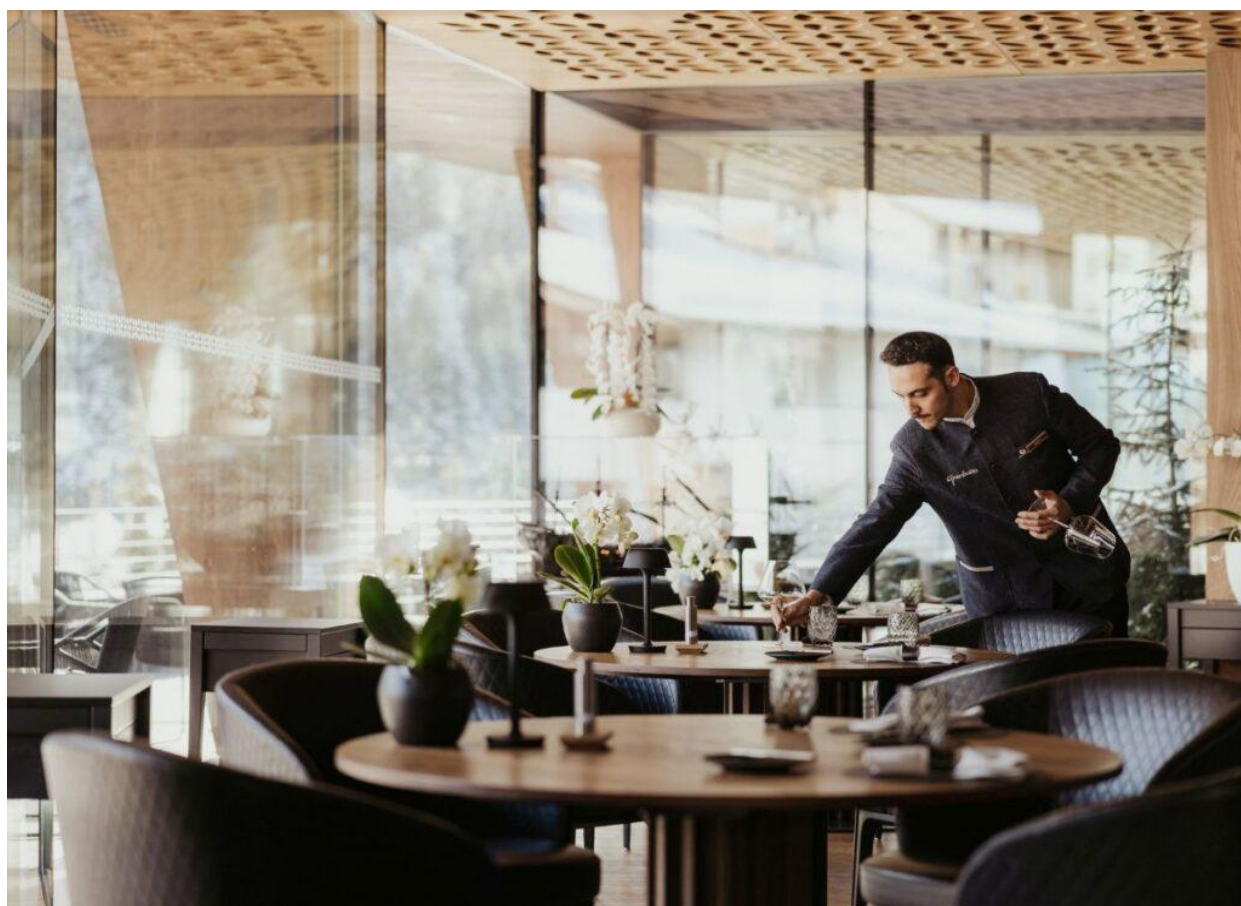
I menu à la carte dell'hotel uniscono stagioni e territori

Nel ristorante dell'hotel l'offerta 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. In alternativa, si può scegliere fra le molte proposte del menu à la carte. Su richiesta, vengono preparati anche piatti **vegetariani e vegani**.

Granbaita Gourmet: sette tavoli per il fine dining

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.



L'interno del Granbaita Gourmet (Foto © Granbaita Dolomites).

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* con giardiniera di funghi, pancetta di coniglio, friggittelli 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* con carciofo viola laccato, finocchio fondente, beurre blanc all'alloro.



Ravioli ripieni di coniglio in salmì (Foto © Granbaita Dolomites).



Costola di manzo cotta al forno Jospes (Foto © Granbaita Dolomites).

La cantina: oltre 500 etichette

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.

Un progetto di famiglia dal 1961

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 altoatesino, accogliendo gli ospiti con i suoi ambienti ampi e luminosi, rifiniti con amore e cura dei dettagli.



Una delle suote della struttura (Foto © Granbaita Dolomites).

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'**architetto Rudolf Perathoner**, che ha saputo interpretare al meglio l'idea di ospitalità dei proprietari sintetizzando contemporaneità e storicità, grazie a un attento studio delle forme e una ricercata selezione dei materiali. Il progetto è stato insignito del **Premio In/Architettura GI Willis Towers Watson** dall'Istituto Nazionale di Architettura.



La famiglia Puntischer-Perathoner (Foto © Granbaita Dolomites).

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.

Il **Granbaita Dolomites** è un rifugio esclusivo per gli amanti della montagna e del bello, dove ogni dettaglio è pensato per accogliere l'ospite con calore, stile e autenticità.

HOTEL GRANBAITA DOLOMITES

Strada da Nives, 11, Selva di Val Gardena (Bolzano)

www.hotelgranbaita.com

Data di creazione

22/02/2026

Autore

federica-pagliarone