

ALTO ADIGE, IL BAD MOOS-DOLOMITES SPA RESORT PROPONE GUSTOSI SOGGIORNI GOURMET



Categories: [Hotel](#) - [B&B](#) - [Spa](#) - [Ristoranti](#), [News](#)

A **Sesto** (Bz) in **Val Fiscalina**, il **Bad Moos-Dolomites Spa Resort** propone interessanti percorsi culinari in cui la gastronomia del territorio rispecchia la natura e l'identità del luogo. Per questo, l'apprezzata struttura ricettiva invita a conoscere i prodotti tipici dell'Alto Adige ed assaggiare l'ottima cucina proposta dallo chef, **Vincenzo Grippa**. Perché, l'ormai consolidata tendenza dei turisti è di andare alla conoscenza e scoperta anche dell'aspetto culinario del luogo di soggiorno, quale elemento sempre più parte fondamentale della vacanza.



L'offerta del Bad Moos incomincia fin dall'arrivo in hotel con un cocktail di benvenuto. Mentre ogni giornata inizia con una ricca colazione a buffet con angolo biologico; invece, frutta e tisane sono sempre a disposizione nella SPA, mentre al pomeriggio una gustosa merenda offre, con un piatto caldo, anche piccoli snack e bevande. La cena prevede un menu di 4-5 portate a scelta e buffet di insalate, antipasti, formaggi tipici regionali e frutta fresca. Non mancano serate speciali, a tema o romantiche a lume di candela, con

buffet di dolci a completare l'eccellente offerta gastronomica sei
Inoltre, Il Bad Moos mette a disposizione dei suoi ospiti una
superba e completa carta di vini selezionati; dai vini bianchi e
rossi dell'Alto Adige allo Chardonnay, dal Pinot Grigio e Nero
al Sauvignon, dal Lagrein al Merlot, dal Cuvée al Cabernet, dai
vini regionali a quelli francesi, fino ai vini da dessert,
spumante e Champagne. E non mancano le grappe speciali,
vera specialità altoatesina.

Cucina senza glutine e light - Cuoco ufficiale
dell'Associazione Celiaca di Bolzano, tra le specialità dello chef, Vincenzo Grippa è inserita anche
una proposta di cucina senza glutine, con la predisposizione di menu per celiaci con piatti innovativi
e gustosi.

Ed un'attenzione particolare viene riservata anche agli ospiti attenti all'apporto calorico anche in
vacanza, con il menu Feel Good, un programma di alimentazione studiato appositamente per chi
intende trascorrere un salutare periodo di vacanza al Bad Moos con un occhio alla bilancia.



Un'esperienza culinaria da non perdere al Bad Moos è una
cena nella Stube; si può scegliere tra la Wein Stube del
1600, la Stube gotica del 1300 e la Fondue Stube, la più
piccola e intimista cui dispone la struttura. Si tratta di location
davvero esclusive e suggestive, che rimandano alla magia di
tempi lontani, volute dal fondatore dell'Hotel, **Erwin
Lanzinger**, appassionato collezionista e custode della
cultura altoatesina.

Oltre alle Stuben, l'elegante e luminoso ristorante del Bad Moos accoglie gli ospiti, con il suo design
tipicamente alpino ma interpretato in chiave moderna in legno di larice e pino, i grandi lampadari
ricercati e le grandi vetrate. E, dopo cena, le raffinate e comode poltrone della lounge offrono
l'occasione per un rifugio accogliente godendosi il suggestivo panorama alpino illuminato dalle luci
della sera, magari sorseggiando un digestivo ascoltando della buona musica.

www.badmoos.it

(Piergiorgio Felletti)

