



# FEUERSTEIN

NATURE FAMILY RESORT

## AL FEUERSTEIN NATURE FAMILY RESORT LE VACANZE SONO ALL'INSEGNA DELLA NATURA E DELLA BUONA TAVOLA

SOGGIORNI SU MISURA PER FAMIGLIE E NUOVI MENU DEGUSTAZIONE DELLA CHEF TINA MARCELLI

È a 1.250 metri, tra i rigogliosi boschi della Val di Fleres e le scenografiche vette delle Dolomiti (Patrimonio Unesco), che si trova il **Feuerstein Nature Family Resort**, una struttura di design, ecosostenibile, con un'innata vocazione per la famiglia. Qui tutto è pensato per regalare un soggiorno su misura per grandi e bambini, a partire dalle varie tipologie di sistemazione, che spaziano da ampie camere a confortevoli family room a 6 incantevoli chalet affacciati sul laghetto, alle esperienze da condividere tutti insieme.

Divertimento, creatività, scoperta e benessere sono alla base dell'ampia proposta di servizi e iniziative che **Feuerstein Nature Family Resort** mette a disposizione per i suoi ospiti di tutte le età, ne sono un esempio tour a piedi o in mountain-bike tra i sentieri della valle, ma anche lezioni di bricolage con il legno, composizioni con fiori, giochi nel fienile e all'aperto, e per tutti gli appassionati di equitazione, a disposizione anche un nuovo maneggio.

Qui il relax fa anche rima con **Mountain Spa**, l'area benessere che si sviluppa su tre piani e vanta il primato in Europa di Spa per famiglie realizzata con le quattro risorse alpine acqua, calore, legno e roccia, impiegate poi anche in molti trattamenti.

A tavola, invece, ci pensa la giovane e grintosa chef **Tina Marcelli** a deliziare grandi e bambini con piatti della tradizione culinaria regionale realizzati con prodotti freschi, da gustare dalla ricca colazione, al pranzo, alla merenda, tutti disponibili con formula a buffet. A cena invece la chef propone un menu da 5 portate che varia ogni sera con piatti che racchiudono specialità dell'Alto Adige e una buona dose di contemporaneità. Il tutto reso ancor più speciale dalla calda e avvolgente atmosfera delle sale ristoranti del resort fresche di restyling.

Per chi vuole concedersi un'esperienza altamente gourmet, chef Marcelli, affiancata da una brigata quasi tutta al femminile, apre le porte del **ristorante Artifex**, un ambiente intimo e di design, riservato a un massimo di 16 ospiti, dove è possibile degustare i nuovi menu, da 5 e 8 portate. Quello proposto da Tina Marcelli è un vero viaggio culinario in cui vengono esaltati il lavoro tradizionale, i prodotti regionali, di stagione provenienti anche dall'orto del resort, e soprattutto il sapere di casa dove ha mosso i primi passi nel mondo dell'arte gastronomica tramandata dal papà, e fatto tesoro dei consigli della nonna, con quelle sue mani instancabili ai fornelli.

I nuovi percorsi degustazione di Artifex hanno inizio con il servizio al tavolo di un burro salato spumoso come una soffice nuvola da spalmare su pane di patate a lievitazione naturale. Nel menu 5 portate si lascia all'ospite la possibilità di scegliere come starter la **Tartara di manzo, cavolfiore, olio di abete** o le **Animelle di vitello cavolo rapa, levistico e senape**; come primi piatti il **Risotto, aneto e cacao** o i **Plin, finferli, piselli e bottarga di uova**, a seguire due new entry, il **Salmerino, bietola, carbone attivo, barba degli alberi, gin**, e la **Selvaggina, ciliegia balsamica e sedano**. Infine, un dessert a base di yogurt ed erbe locali. Nella proposta 8 portate è possibile sperimentare l'**Aragosta con porro primaverile e latticello**, e anche il **Pomodoro, finocchio bronzeo e paprica**. Nel menù dedicato ai dessert non può mancare l'iconico 'Sigaro', un capolavoro di pasticceria con cui Tina rende omaggio al nonno.

Il menu di cinque portate è disponibile a 95 euro a persona, quello di otto portate a 140 euro a persona (agli ospiti del resort viene accordato un supplemento di 75 euro o 95 euro a persona sulla tariffa della camera). Artifex è aperto dal giovedì alla domenica dalle 19 alle 23, lunedì dalle 12 alle 15.

**Per informazioni e prenotazioni:** Feuerstein Nature Family Resort \*\*\*\*\*  
Val di Fleres 185, 39041 Brennero - Tel. 0472 770126 - [www.feuerstein.info](http://www.feuerstein.info)

**UFFICIO STAMPA: ST COMUNICAZIONE** Stefania Truddaiu- Mob: +39 338 8792897 -  
[stefania.truddaiu@gmail.com](mailto:stefania.truddaiu@gmail.com)