

**Sul Lago di Como la villeggiatura non ha stagione.
Passalacqua è pronta a svelare la poesia del lago nella stagione più magica dell'anno.**



L'autunno e l'inverno, stagioni insolite per il Lago di Como nell'immaginario dei viaggiatori, custodiscono segreti e grandi meraviglie, che **Passalacqua** saprà svelare ai suoi ospiti con la consueta dose di magia.

I ritmi rallentano, le temperature calano e il paesaggio che circonda la villa ricorda quello di un dipinto impressionista: la villeggiatura si trasforma e il suo fulcro sarà tra i saloni settecenteschi, nella Spa, e nelle sale da pranzo con i menu creati dall'**Executive Chef Viviana Varese**.

Nella nuova area della Spa, ricavata nei tunnel della villa e nelle antiche serre che si affacciano sui giardini all'italiana, gli ospiti potranno concedersi nuovi trattamenti e rituali benessere, come il "**Beautiful Balance Ritual**". Una tisana alle erbe e una doccia calda con il Matcha Soap di **Seed to Skin Tuscany**, preparano il corpo a una sessione all'interno del bagno di vapore, dove viene applicato *The Awakening*, uno scrub tonificante ricco di vitamine e sali minerali. Segue una doccia fredda e l'ingresso nella sauna per un rituale Aufguss. Dopo aver tonificato il corpo con uno scrub di ghiaccio, il trattamento si conclude con un *Candle Massage*.

Ci sarà anche la possibilità di riservare la Spa per un'esperienza privata o di regalarsi un massaggio di coppia la sera, accompagnato da un brindisi vista lago. La mattina potranno invece salutare il nuovo giorno con il risveglio muscolare nella nuova indoor pool o provare le tecniche di rilassamento del viso con il face yoga.

Una volta lasciato il mondo incantato della Spa, gli ospiti potranno abbandonarsi ai piaceri del buon cibo nelle sale della Villa. La tavola imbandita diventa un rifugio, dove la famiglia si riunisce per condividere e assaporare piatti che raccontano la tradizione, in una realtà sospesa nel tempo, con ogni portata che diventa un gesto d'amore.



Tra le novità gastronomiche nascono le “*Social Dining*”, un'esperienza conviviale che celebra i sapori autentici del territorio. Ogni giovedì ci sarà un menu per riscoprire la cucina tradizionale attraverso gli ingredienti di stagione: selvaggina, polenta, volatili e bollito.

Ogni cena è un omaggio ai ritmi della natura, dove i prodotti freschi del territorio diventano i veri protagonisti di piatti che parlano di tradizione e autenticità.

Gli ospiti potranno condividere un grande tavolo nell'antica cantina, che può ospitare fino a dieci persone, in un'atmosfera conviviale e accogliente.

Con l'inizio del periodo festivo, la cucina di Passalacqua si trasformerà in un viaggio attraverso i sapori che scaldano il cuore, grazie ai nuovi menu pensati per celebrare il giorno del **Ringraziamento**, la **Vigilia**, il **Natale** e **Capodanno**.

Per la Cena del Ringraziamento, Passalacqua accoglierà gli ospiti con un trionfo di sapori autunnali. Immane il tacchino, simbolo del *Thanksgiving*, servito con castagne e salsiccia.

La Vigilia di Natale sarà celebrata con una cena a base di pesce, come vuole la tradizione, con proposte come tagliolino al burro affumicato, limone e caviale e sogliola di Dover alla mugnaia.

Il pranzo di Natale offrirà un percorso gastronomico che profuma di ricordi e famiglia, con proposte pensate per esaltare i sapori autentici di una volta, come i classici tortellini in brodo di cappone.

Per chiudere l'anno in bellezza, il Cenone di Capodanno è un inno all'eleganza e alla raffinatezza con aragosta, tartufo e piccione a fare da protagonisti. Come da tradizione, allo scoccare della mezzanotte, zampone e lenticchie per tutti, ad augurare abbondanza e prosperità per l'anno nuovo.

Come novità del programma “Every day is a gift” gli ospiti potranno cimentarsi anche nella creazione di elaborate composizioni floreali e ghirlande natalizie, in compagnia della talentuosa fiorista della villa, gustare un buon tè ascoltandone il suo racconto nell'elegante Sala delle Ghirlande o apprendere i segreti della mixology provando i signature cocktail preparati dagli abili bartender di Passalacqua.

L'inverno porta con sé anche l'avvio della stagione lirica al Teatro Sociale di Como, appellata come la “Piccola Scala”. Il team di Passalacqua può organizzare tour ‘dietro le quinte’ prima che lo spettacolo inizi per incontrare gli artisti durante le prove, assicurare i migliori posti a sedere e prenotare il posto perfetto per cenare nel “dopoteatro”.

Paolo, Antonella e Valentina De Santi, che sul lago sono di casa da molte generazioni, e con Passalacqua hanno sublimato l'arte dell'accoglienza, sapranno offrire il meglio a chi approda nel luogo che – più di ogni altro – è diventato l'emblema dell'alta ospitalità italiana.

Passalacqua resterà aperta ora fino al 5 gennaio 2025 prima di riaprire per la stagione primaverile il 21 marzo. Le tariffe delle camere partono da 1100 euro a notte per due persone in B&B, tasse escluse.

Contatti per la stampa:
PEROWNE INTERNATIONAL

Elena Rognoni PR Director, Italy er@perowneinternational.com

Maria Chiara Zanolli Senior Account Manager, Italy mz@perowneinternational.com

Emma Pelucchi Senior Account Executive, Italy ep@perowneinternational.com

Passalacqua

Passalacqua, è un'antica dimora del XVIII secolo che svetta nel cuore del paese di Moltrasio, sulle sponde del Lago di Como. A riportarla in vita dopo un lungo restauro, sono stati Paolo, Antonella e Valentina De Santis, lungimirante famiglia comasca di imprenditori alberghieri, già proprietari del Grand Hotel Tremezzo, che con amore, devozione e generosità, hanno creato la casa dei sogni, restituendo al lago un antico tesoro. Questo luogo magico, che negli anni è stato amata da Winston Churchill, Napoleone e Vincenzo Bellini, oggi offre 24 suite che celebrano l'eccellenza italiana e l'antica arte dell'ospitalità. A solo un anno dall'apertura, Passalacqua è stata eletta come miglior hotel al mondo nella prima edizione dedicata all'hotellerie dei World's 50 Best, dando così nuova vita alla grande tradizione della villeggiatura sul lago.

www.passalacqua.it