

***“A cena con lo Chef Anatoly Komm”***  
***Pacchetto valido dall’ 08 all’11 Agosto, 2012***



*Anatoly Komm, oltre ad essere un famoso Chef è anche il proprietario di parecchi ristoranti frequentati dalla clientela più sofisticata ed esigente di Mosca. Chef Komm ha portato la cucina molecolare in Russia, educando la sua clientele ed espandendo i confini dell’alta cucina in Russia.*

*«Il mio desiderio maggiore è far sapere al mondo intero che la Russia non è soltanto un Paese ricco di risorse naturali (leggi gas e petrolio) o di tradizioni culturali (come il balletto classico), ma anche di grandi tradizioni agricole e, di conseguenza, gastronomiche.» L’obiettivo principale di Anatoly è quello di abbattere questo tipo di stereotipi, diffusi soprattutto in Occidente, e di far conoscere attraverso la sua cucina la naturale varietà culinaria, e non, del suo Paese. La cucina del Suo ristorante “Varvary by Anatoly Komm” nasce da questa premessa fondamentale. Così, star seduti ai suoi tavoli equivale a un viaggio attraverso la ricchezza delle risorse biologiche russe, attraverso la grande varietà dei prodotti ottenuti da coltivazioni naturali – senza l’ausilio di prodotti chimici – tra territori vastissimi che attraversano aree climatiche molto diverse fra loro. E infatti tutti i prodotti utilizzati in cucina da Anatoly e il suo staff sono rigorosamente di origine russa. Nel 2008 Anatoly Komm si aggiudica il prestigioso premio “Tartufo Bianco di Alba” e nello stesso anno viene eletto Cittadino Onorario della città di Parma. Nel 2009 il leggendario Chef Ferran Adria lo definisce uno dei migliori Chef contemporanei al mondo nel libro COCO; nel 2010 il Suo ristorante “Varvary ” entra a far parte dei 100 migliori ristoranti al mondo, primo tra i russi e nel 2011 si classifica come il 48mo miglior ristorante al mondo nella classifica de “i 50 migliori ristoranti al mondo S. Pellegrino”.*

Il pacchetto include:

- 3 notti in camera con vista lago (occupazione doppia)
- colazione gourmet a [buffet al Ristorante](#)
- una cena **gourmet preparata dallo Chef Anatoly Komm** (bevande non incluse)
- un pranzo light al ristorante L'Orangerie, al Bar Bellini Bar o allo SPA Café (acqua minerale e caffè inclusi)
- accesso all'esclusiva **Krug Lounge**
- entrata giornaliera all'area wellness della SPA CastaDiva che offre: sauna finlandese, bagno Mediterraneo, hammam, docce sensoriali, cascata del ghiaccio, percorso Kneipp verticale, stanza del sale, piscina coperta riscaldata con cascate, jacuzzi, centro fitness con attrezzature Technogym di ultima generazione
- accesso giornaliero alla piscina esterna galleggiante sul lago
- **per lei:** un trattamento viso pre-teatro Staminox Pure Drops oppure Pure Focus Drops che esalta le straordinarie proprietà delle cellule staminali vegetali.  
(trattamento dalle proprietà ossigenante, antirughe, rigenerante, lenitivo, rivitalizzante, dermopurificante, schiarente ed antistress)  
*CastaDiva SPA, un nuovo concetto in continua evoluzione, frutto di una ricerca medico-scientifica che ha elaborato protocolli e formulato una completa linea di prodotti naturali in esclusiva per CastaDiva basati sulle proprietà delle cellule staminali vegetali.*  
*Gli stimoli naturali, associati a percorsi personalizzati e all'ossigeno puro Staminox, aiutano a ritrovare equilibrio e benessere. Le essenze naturali e gli oligoelementi vengono sapientemente veicolati nell'organismo attraverso le cellule staminali vegetali della mela e dell'albero delle farfalle, la cui forza rigeneratrice si unisce all'azione dei principi attivi appositamente selezionati per dare una risposta adeguata alle richieste di tutte le età della vita, dal bambino, all'adolescente, all'adulto, fino alla persona più matura.*
- **Per lui:** un massaggio a scelta tra: Svedese rilassante, "Combination", massaggio profondo, riflessologia plantare Blend, linfodrenaggio, Blend Aroma, Emozionale, Hot Stone, Shiatsu, Thai, Lomi-Juma, Dual sensation, massaggio delle candele
- Navetta per/da Como downtown (minivan fino a 7 persone, orari prestabiliti)
- Minibar in camera (soft drinks e dry snacks)
- Wifi
- IVA e servizio



*Prezzo del pacchetto:*

In doppia deluxe	€ 3.325,00
In junior suite	€ 3.835,00
In suite	€ 4.750,00
In Penthouse suite	€ 5.290,00

*I prezzi sono soggetti a Tassa di Soggiorno, pari ad € 5,00 per persona, al giorno.*

Supplementi al giorno:

per suite CastaDiva	€ 1.700,00
per suite Fiordiligi, con piscina privata	€ 1.900,00

**Prenotazione e modalità di pagamento:**

Il pacchetto deve essere prenotato e confermato almeno 2 settimane prima della data di arrivo. E' richiesto un deposito pari al 30% del costo totale del pacchetto da versarsi al momento della conferma della prenotazione.

**Politica di cancellazione:**

Nessuna penalità per cancellazioni ricevute fino a 2 settimane precedenti la data di arrivo.  
Per cancellazioni ricevute dopo tale termine verrà addebitato il 50% del costo totale del pacchetto.  
In caso di no shows, verrà addebitato il costo totale del pacchetto.

**Per prenotare il Suo pacchetto, La preghiamo contattare l'ufficio prenotazioni**

**email: [booking@castadivaresort.com](mailto:booking@castadivaresort.com)**

**o**

**telefono: +39 031 32513035**