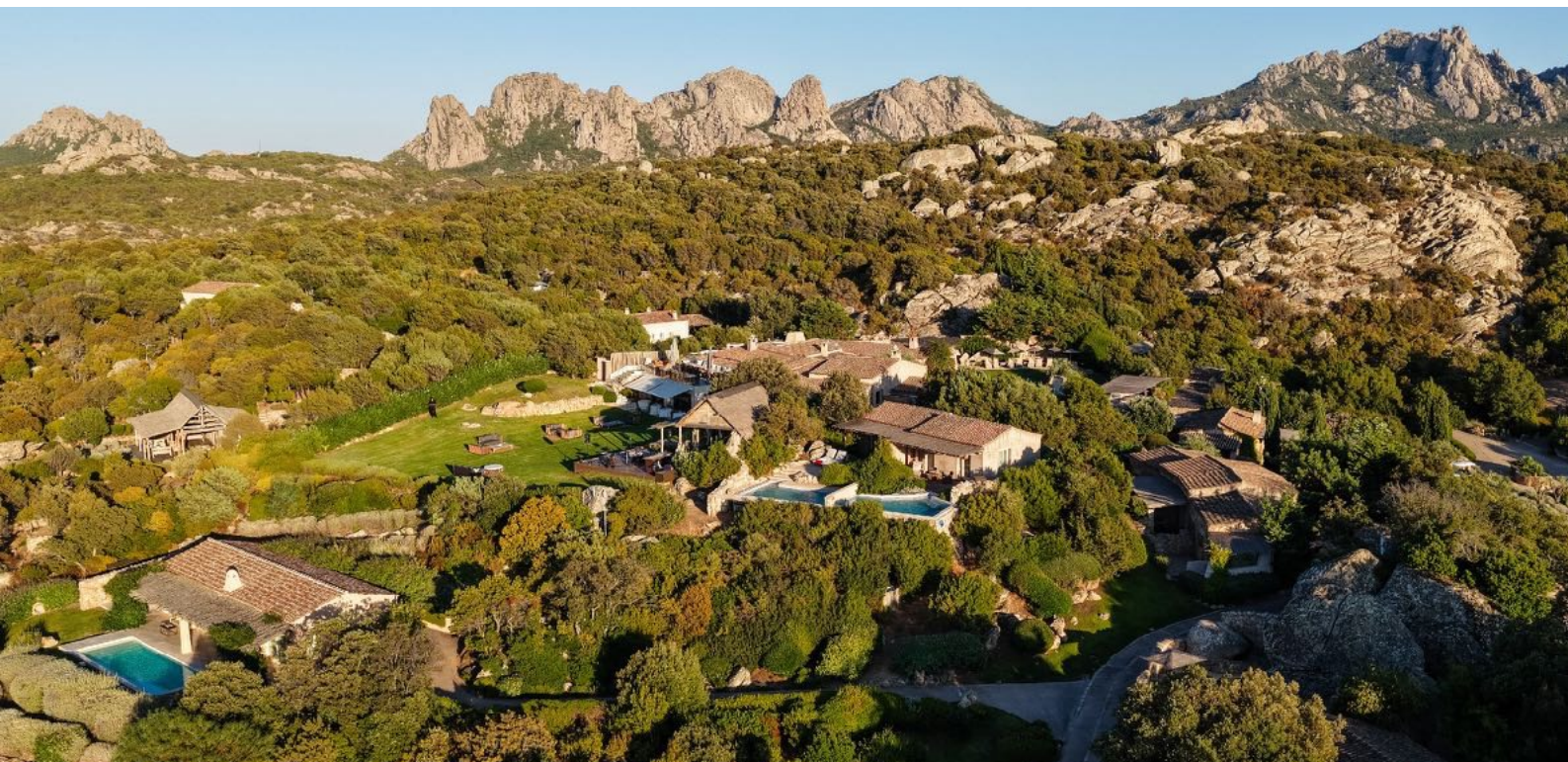




**PETRA SEGRETA**

RESORT & SPA IN SARDINIA



**COMUNICATO STAMPA**

**LA NUOVA STAGIONE DEL PETRA SEGRETA RESORT & SPA:  
CAMERE PLUNGE POOL PRESTIGE SEA VIEW  
E SECRET STONE SPA**

*Il Fuoco Sacro, ristorante una stella Michelin, rinnova l'appuntamento  
con la colazione à la carte firmata da Enrico Bartolini.*

*Fra le novità anche la cantina a vista.*

**COAST<sup>PR</sup>**

Nascosto sulle colline di San Pantaleo (SS), il Petra Segreta Resort & Spa, *unico Relais & Châteaux* della Sardegna, annuncia la sua riapertura per il **primo di aprile**. Sotto la guida di Rosella Marchese e Luigi Bergeretto, la dimora conferma la formula di accoglienza familiare dedicata ad un pubblico colto e raffinato, che ama ritornare.

*"Chi ci sceglie cerca il lusso nell'aria pura e nel silenzio che ci avvolge. Offriamo ai nostri ospiti uno spazio dove ascoltarsi e ritrovare equilibrio e continuità nella natura"*, spiega **Rosella Marchese**, architetto e patron del Petra Segreta Resort & Spa.



### **Le nuove camere Plunge Pool Prestige Sea View**

Sei camere sono state rinnovate e dotate di Plunge Pool a temperatura controllata, nella privacy garantita dalla macchia spontanea tenuta a giardino. Gli arredi, realizzati con materiali locali e tessuti pregiati, puntano su tinte pastello e su boiserie di legni e fibre naturali. Un restyling che ha riguardato anche tendaggi, testate dei letti e le aree esterne alle camere, ampliate e pavimentate con colori chiari. Non mancano scelte architettoniche di carattere, come l'inserimento di travi in castagno e discontinuità cromatiche a parete che conferiscono ritmo visivo.

## La Secret Stone Spa

Petra Segreta inaugura la nuova stagione presentando la **Secret Stone Spa**, che porta il benessere olistico a un nuovo livello di eccellenza, come racconta **Gian Pasquale Aisoni**, General Manager del Resort: *“La Secret Stone Spa riflette la nostra filosofia di accoglienza nei suoi tre elementi distintivi di intimità, autenticità e contatto con la natura, un percorso multisensoriale studiato per favorire la connessione con il sé”*.



I trattamenti signature della Spa, offerti all'interno di una capanna balinese protetta da due monoliti di granito, utilizzano ingredienti locali, a partire da olio d'oliva, mirto, ginepro, aloe e rosmarino, come spiega la Spa director **Ambra Licata**: *“I nostri prodotti nascono da piante officinali selvatiche raccolte a mano nel momento balsamico di massima concentrazione e trasformate in fitocosmetici con oli essenziali puri, senza alcool nè solventi chimici. Pur mantenendo alte performance sensoriali e funzionali, non contengono grassi animali, parabeni nè altri ingredienti aggressivi”*.

La novità è il **rituale Komorebi**, ispirato al termine giapponese che descrive la luce che filtra tra le fronde degli alberi. Un invito a rallentare tra rocce energetiche, atmosfere ancestrali e profumi di Sardegna che aiutano a ritrovare equilibrio.

**Tre nuove cabine** sono dedicate ai **massaggi orientali**, al servizio di **hair styling** e ai **trattamenti viso** ad alta performance di **Valmont**, partner del resort che, grazie alla ricerca nella cosmetica cellulare e a principi attivi innovativi, unisce texture raffinate a una profonda affinità con la pelle. **Novità della stagione** anche i trattamenti personalizzati in camera.

### **La cantina a vista**

Parte integrante dell'esperienza de Il Fuoco Sacro, la nuova cantina a vista nasce da un intervento architettonico che valorizza una delle pareti in pietra originarie del ristorante, trasformandola nell'anima di questo spazio.

La **carta dei vini** conta oggi oltre **800 etichette** selezionate con l'obiettivo di offrire ampiezza di scelta e profondità di annate, accostando grandi maison internazionali e realtà artigianali. In primo piano anche le eccellenze meno note dell'isola, frutto di un'accurata ricerca dei più antichi vitigni della Sardegna.

Particolare attenzione, infine, è riservata alla **Maison Krug**, partner del resort, la cui presenza si arricchisce quest'anno con il Vintage 2013, che completa una verticale storica comprendente le annate dal 2000 al 2011 oltre alla celebre Grande Cuvée. La selezione privilegia, inoltre, produttori che adottano pratiche vitivinicole attente alla sostenibilità.



### **Krug x Petra Segreta**

Prosegue la collaborazione che ha dato vita a **Krug x Petra Segreta**. Una straordinaria esperienza di degustazione nella cornice della Infinity Lounge, il privé de Il Fuoco Sacro, con un menù ideato per l'occasione dallo chef Alessandro Menditto. Anche quest'anno la carota è l'ingrediente scelto da Krug per celebrare il suo legame con il mondo gastronomico e celebrare le sue cinque etichette. Ma non solo: ad agosto Krug x Petra Segreta ispirerà l'evento clou dell'estate. Una cena-evento placée a quattro mani nella quale all'head chef Alessandro Menditto si unirà il pluripremiato Enrico Bartolini. L'esperienza è aperta anche agli ospiti esterni, su prenotazione da giugno a settembre.

### **Torna la colazione à la carte firmata Enrico Bartolini.**

Il Fuoco Sacro, ristorante una stella Michelin del resort, rinnova l'appuntamento con la colazione à la carte firmata da **Enrico Bartolini**, aperta anche agli ospiti esterni su prenotazione. L'**head chef Alessandro Menditto** è alla regia di **tre percorsi di degustazione: La Dolce Italia, Terra d'Amare e Il Nuraghe**, che superano la classica distinzione tra dolce e salato per guidare l'ospite alla scoperta di nuovi gusti e rendere il primo pasto della giornata un rito di alta cucina, proprio come un pranzo o una cena stellata.

Le **immagini in alta risoluzione** sono disponibili a questo [link](#)

### **Per maggiori informazioni:**

Petra Segreta Resort & Spa  
Via Buddeu, San Pantaleo (Olbia)  
Tel. +39 0789 1876441  
[www.petrasegretaresort.com](http://www.petrasegretaresort.com)

### **CONTATTI PER LA STAMPA**

#### **CoastPR**

Raffaella Manca  
T. +39 331 625 20 23  
[raffaella@coastpr.it](mailto:raffaella@coastpr.it)

Francesca Ragnedda  
T. +39 346 316 36 31  
[press@coastpr.it](mailto:press@coastpr.it)

Silvia Scrofani  
T. +39 347 5050255  
[silvia@coastpr.it](mailto:silvia@coastpr.it)