



Ispirazioni di viaggio

IL GRAND HOTEL ET DES PALMES SI ACCENDE CON LE FESTIVITÀ: ATMOSFERE STORICHE E OSPITALITÀ D'ECCELLENZA NEL CUORE DI PALERMO

Dall'Afternoon Tea al Brunch invernale, dal Pranzo di Natale fino al Gran Cenone di Capodanno: un percorso nelle atmosfere più autentiche della Palermo delle grandi occasioni.

Palermo, 26 novembre 2025 - C'è un momento dell'anno in cui Palermo rivela il suo lato più suggestivo: il centro storico si accende di luci, le facciate liberty si scaldano di toni dorati e, tra i profumi degli agrumi e le suggestioni urbane del centro, ogni passo diventa un momento da vivere. È la stagione delle Feste: un momento in cui Palermo rivela con naturalezza il suo lato più autentico, romantico e sorprendente.

Passeggiare tra Via Roma, Via della Libertà e il Cassaro permette di scoprire la città in tutta la sua bellezza, mentre il Teatro Massimo e i mercatini delle chiese storiche offrono un percorso fatto di cultura, artigianato e sapori tipici.

Nel cuore di questo scenario, il **Grand Hotel et Des Palmes** – custode della storia e dell'allure Belle Époque palermitana – inaugura la stagione più attesa dell'anno con un calendario ricco di appuntamenti che unisce gastronomia, tradizione e arte dell'ospitalità. Tra le proposte, spiccano il **Pranzo di Natale** e il **Gran Cenone di Capodanno**, celebrazioni che rinnovano ogni anno il legame dell'hotel con la convivialità delle grandi feste. Accanto a questi appuntamenti, trovano spazio anche le proposte ispirate alla storica relazione dell'hotel con il mondo anglosassone – dall'**Afternoon Tea** al **Sunday Brunch** – che riportano in vita il dialogo internazionale che da sempre ne caratterizza l'identità. Completa il programma la campagna **City Gateway**, pensata per far vivere agli ospiti l'atmosfera delle Feste nella sua forma più autentica.

Natale d'Autore: un 25 dicembre da vivere nell'eleganza del Grand Hotel et Des Palmes

Il **Ristorante Neobistrot** si veste di un'eleganza luminosa: i saloni storici, avvolti dai decori liberty e da una luce calda, accolgono un **Pranzo di Natale** dal carattere autenticamente raffinato.

Il 25 dicembre, profumi invitanti e musica dal vivo accompagnano un percorso gastronomico che intreccia tradizione e creatività. L'aperitivo apre con una serie di assaggi raffinati, come il salmone Gravlax e il baccalà a sfincione, piccoli assaggi che anticipano la ricchezza delle portate successive.

Il menù prosegue con un battuto di gambero rosso, seguito da tortelli all'uovo con crudo di maialino su brodo di cappone, mentre il carré d'agnello, profumato al timo, racconta l'inverno con note calde e avvolgenti. La chiusura è un omaggio alla dolcezza delle Feste: un dessert fresco e leggero, accompagnato da un tableau di specialità natalizie che spazia dal panettone alla cassata, dai biscotti di mandorla ai profiteroles e altre specialità che completano l'esperienza con un tocco di autentica tradizione.

SARA FERDEGHINI

+39 335 7488592

sara@ferdeghinicomunicazione.it

VERONICA CAPPENNANI

+39 333 8896148

cappennani@ferdeghinicomunicazione.it

CAMILLA MADERNA

+39 348 4792390

maderna@ferdeghinicomunicazione.it

FERDEGHINI
C O M U N I C A Z I O N E

Capodanno: una notte speciale, tra gusto, musica e ospitalità d'eccellenza

Il 31 dicembre, il Grand Hotel et Des Palmes, indirizzo iconico della città, celebra l'arrivo del nuovo anno lasciando risplendere la sua eredità Liberty e Belle Époque. Nei saloni storici, dove architetture e dettagli raccontano una Palermo elegante e cosmopolita, **il Capodanno si apre tra accenti jazz, sfumature soul e, dopo la mezzanotte, un DJ set che accompagna la notte con misura e raffinatezza.**

Dalle 20.00, il **Gran Cenone di Capodanno** del Neobistrot propone un percorso gastronomico pensato per sorprendere, aperto da interpretazioni raffinate come blinis al salmone marinato e ostriche. L'antipasto gioca sull'incontro tra l'astice al vapore e una delicata vitellina in salsa tonnata, mentre i primi omaggiano il territorio con cappellacci agli scampi e un risotto allo zafferano arricchito da note di pera ed erbe croccanti. I secondi raccontano l'inverno con equilibrio, tra la guancia di manzo e il dentice avvolto in foglia di verza. Il finale unisce creatività e tradizione, con dessert dalle note fruttate e speziate che precedono il rito di lenticchie e cotechino della mezzanotte.

Un brindisi speciale sigla una serata pensata per accogliere il nuovo anno con autenticità e stile.

Brunch della domenica al Grand Hotel et Des Palmes: un'esperienza dedicata ai sapori del territorio

A partire dall'8 dicembre, e poi dal 21 dicembre in tutte le domeniche che seguono, il Grand Hotel et Des Palmes arricchisce la sua offerta gastronomica con un nuovo appuntamento: il **Sunday Brunch**, un percorso tra sapori autentici, ingredienti di stagione e interpretazioni raffinate della tradizione siciliana. Un invito a vivere il gusto delle Feste in una chiave contemporanea, tra proposte calde e avvolgenti, selezioni del territorio e piatti *signature* pensati per celebrare la convivialità.

Un momento ideale per ritrovarsi, rallentare e godersi l'atmosfera unica del palazzo, immersi nella sua elegante accoglienza invernale.

Afternoon Tea: un appuntamento d'inverno tra eleganza e tradizione

Dal dicembre, il Grand Hotel et Des Palmes rinnova uno dei rituali più legati alla sua storica relazione con il mondo anglosassone: l'**Afternoon Tea**. Un'esperienza pensata per riportare nello stile dell'hotel quel gusto internazionale che ha attraversato i suoi saloni fin dall'epoca della Belle Époque, trasformando i pomeriggi d'inverno in un momento dedicato alla calma e alla raffinatezza.

Tra infusi profumati, pasticceria delicata e la quiete degli ambienti storici, l'Afternoon Tea diventa un invito a ritrovare il piacere delle conversazioni lente e a vivere l'atmosfera delle Feste con la stessa eleganza che caratterizza il Grand Hotel et Des Palmes da oltre un secolo.

City Gateway: un invito a esplorare la Palermo più autentica nel periodo delle Feste

Da novembre a febbraio, il Grand Hotel et Des Palmes propone un'esperienza che va oltre il soggiorno: la campagna **City Gateway**, un'offerta dedicata ai soggiorni, pensata per invitare gli ospiti a vivere e scoprire Palermo attraverso uno sguardo nuovo.

SARA FERDEGHINI

+39 335 7488592

sara@ferdeghinicomunicazione.it

VERONICA CAPPENNANI

+39 333 8896148

cappennani@ferdeghinicomunicazione.it

CAMILLA MADERNA

+39 348 4792390

maderna@ferdeghinicomunicazione.it

FERDEGHINI
COMUNICAZIONE

Un Concierge dedicato costruisce percorsi *tailor-made* nelle dimore storiche, tra terrazze panoramiche e palazzi nobiliari; gli ospiti scoprono ricette antiche, partecipano a degustazioni speciali ed esplorano gli angoli più autentici della città accompagnati da guide esperte del territorio.

Un viaggio nella Palermo che non tutti vedono, tra arte, tradizioni e sapori autentici.

Il Natale si accende anche nei Mangia's Resort con il calendario dell'Avvento Mangia's

Dal 1° dicembre prende il via il **calendario dell'Avvento**, un'iniziativa del Gruppo Mangia's che accompagna il periodo che precede le Feste con una sorpresa quotidiana: offerte esclusive, upgrade, crediti F&B e contenuti speciali disponibili per 24 ore, pensati per arricchire l'esperienza nelle diverse strutture del gruppo.

Un conto alla rovescia digitale – da seguire sui canali social del Gruppo - [Instagram](#) e [Facebook](#) - e sul sito www.mangias.com – che trasforma dicembre in un mese di scoperte e piccole attenzioni.

Informazioni e prenotazioni per il Pranzo di Natale e il Gran Cenone di Capodanno

event.desplames@mangias.com - booking.despalmes@mangias.com - +39 091 2779600

Per prenotare un tavolo: il seguente [link](#)

Per informazioni: www.mangias.com

Per informazioni alla stampa:

Ferdeghini Comunicazione S.r.l.

Viale San Michele del Carso, 11

20144 Milano

www.ferdeghinicomunicazione.it

Sara Ferdeghini

sara@ferdeghinicomunicazione.it / +39 335 7488592

Veronica Cappennani

cappennani@ferdeghinicomunicazione.it / +39 333 8896148

MANGIA'S

Fondato nel 1973, Mangia's è uno dei marchi leader dell'ospitalità italiana, con una collezione di 17 strutture tra Sicilia e Sardegna. Il gruppo gestisce **10 resort, oltre a 5 club e 2 city hotel di lusso a Palermo**. Con oltre 4000 camere, **molte delle quali vista mare**, Mangia's offre esperienze di soggiorno uniche, coniugando design biofilico, autenticità mediterranea, sostenibilità e valorizzazione delle persone.

Nel 2024, il brand è stato riconosciuto dall'*Hotels & Chains Report* di Horwath HTL come prima catena alberghiera italiana per numero di chiavi nel segmento 5 stelle e 5 stelle luxury e quarta tra le catene internazionali.

Grazie a partnership strategiche con Hilton e Marriott International, il gruppo continua a rafforzare il proprio posizionamento nel settore dell'ospitalità di alta gamma, con un piano di crescita che include l'apertura nell'estate del 2026 di un nuovo resort a Kamarina in provincia di Ragusa, il Costa Ragusa Borgo and Resort.

SARA FERDEGHINI

+39 335 7488592

sara@ferdeghinicomunicazione.it

VERONICA CAPPENANI

+39 333 8896148

cappennani@ferdeghinicomunicazione.it

CAMILLA MADERNA

+39 348 4792390

maderna@ferdeghinicomunicazione.it

FERDEGHINI
COMUNICAZIONE

*City Hotels a Palermo: Grand Hotel et Des Palmes - 5*Lusso; Palazzo Gallo Favaro - 5*Lusso*

Resort in Sicilia: Costa Ragusa Borgo and Resort - 5 e 5*Lusso, Mangia's Brucoli, Sicily, Autograph Collection Hotels - 5* - (SR), Mangia's Torre del Barone Resort & SPA, Sicily - 5* - (AG), Mangia's Pollina Resort, Sicily - 4* - (PA), Mangia's Himera Resort, Sicily - 4* - (PA), Mangia's Favignana Resort, Sicily - 4* - (TP), Mangia's Selinunte Resort, Sicily - 4* - (TP), Acacia Resort, Sicily - 4* - (PA).*

Resort in Sardegna: Mangia's Santa Teresa Sardinia, Curio Collection by Hilton - 5 - (SS), Mangia's Sardinia Resort - 4* - (SS).*

Club in Sicilia: MClub Alicudi, Sicily (AG); MClub Cala Regina, Sicily (AG), MClub Lipari, Sicily (ME).

Club in Sardegna: MClub Del Golfo, Sardinia (SS), TUI BLUE Budoni, Sardinia (SS).

SARA FERDEGHINI

+39 335 7488592

sara@ferdeghinicomunicazione.it

VERONICA CAPPENNANI

+39 333 8896148

cappennani@ferdeghinicomunicazione.it

CAMILLA MADERNA

+39 348 4792390

maderna@ferdeghinicomunicazione.it

FERDEGHINI
COMUNICAZIONE