

IN ALTO ADIGE VACANZA GOURMET: ALCUNE PROPOSTE DOVE LA CUCINA SODDISFA IL PALATO

28 Ottobre 2020

di Redazione



TRENTO – Ingredienti locali e stagionali di elevata qualità, ricette ricercate che valorizzano il prodotto, attenzione al dettaglio: sono questi gli ideali condivisi dai ristoranti gourmet degli hotel di lusso altoatesini che pongono il benessere degli ospiti al primo posto. La vacanza che appaga tutti i cinque sensi inizia a tavola con le creazioni gourmet degli chef di queste strutture.

“Mi piace preparare piatti costituiti da pochi elementi che cerco di esaltare al massimo. Seleziono prodotti di qualità elevata e prediligo il rapporto con i piccoli produttori locali”, afferma in una nota il giovane chef **Cesare Airoldi** del Post Hotel di San Candido.

La scelta di ingredienti del territorio, come le erbe spontanee regalate dall'ambiente alpino, viene valorizzata anche dai 29 hotel del gruppo Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol, che ha come focus il benessere completo dei propri ospiti.

“Sano e fresco” è il motto di **Markus Auer**, chef del Naturhotel Leithof di San Candido che utilizza ingredienti regionali e predilige ortaggi e carne provenienti dal vicino maso di proprietà Mühlhof, creando piatti dai sapori genuini e unici.

Le materie prime di alta qualità che rispettano la stagionalità danno vita a creazioni culinarie che fondono i sapori forti e decisi della tradizione alpina con piatti tipici della cucina mediterranea e non solo. Da questo connubio nascono realtà che uniscono l'innovazione della sperimentazione di nuovi sapori, come la cucina giapponese dello Sky Restaurant Teppanyaki del Quellenhof Luxury Resort Passeier, alla tradizionalità altoatesina delle accoglienti “Stuben” tipiche dell'Alto Adige.

È il caso della nuova sala privé del Dolomiti Wellness Hotel Fanes di San Cassiano, ambiente intimo e lussuoso ricavato nella parte più antica della struttura, dove gli ospiti possono assaporare le creazioni culinarie dello chef **Giuseppe Claudio De Marc** che afferma: “Nella mia cucina non possono assolutamente mancare i formaggi e la ricotta del maso, lo speck e la selvaggina come capriolo e cervo. Cucinare in hotel di lusso per molte persone con esigenze, allergie e intolleranze differenti complica sicuramente il nostro lavoro, ma ci stimola anche a trovare soluzioni per ricreare piatti tradizionali adeguandoli alle diverse necessità”.

Anche nei Familienhotels Südtirol, il gruppo dei 25 hotel specialisti per la vacanza in famiglia in Alto Adige, la sicurezza a tavola è garantita grazie ai menu elaborati da cuochi specializzati in alimentazione celiaca e serviti da personale competente e costantemente aggiornato, per regalare piacevoli momenti all'insegna del gusto a tutti gli ospiti, sia grandi che piccini, in un'atmosfera conviviale e in piena tranquillità.

Questi hotel sono ideali per trascorrere una vacanza rigenerante immersi nella natura incantevole dell'Alto Adige per un relax a tutto tondo, fra il comfort delle lussuose suite e momenti di benessere nelle ampie aree wellness, il tutto arricchito da un'offerta culinaria attenta alle singole esigenze, alla qualità del prodotto e alla valorizzazione del territorio, fra tradizione e innovazione.