

Hotel Milano Alpen Resort a Castione della Presolana. Un'ospitalità d'alto livello nel verde dell'Alta Val Seriana

16 Agosto 2025



CASTIONE DELLA PRESOLANA – Segnalare un ristorante di un hotel gourmet che insieme alla qualità dell'offerta gastronomica si distingue anche per la ricercatezza e l'originalità della propria carta dei vini non è certo una cosa che capita spesso, considerata l'attenzione non sempre adeguata che si presta a questa sezione dell'accoglienza a tavola.

Se a questo si aggiunge che dietro la singolare carta dei vini si cela un appassionato e ipercompetente patron come **Fabio Iannotta** e che alla straordinaria e sempre aggiornata selezione di piccoli produttori e blasonate maison applica un ricarico più che onesto allora scatta davvero l'applauso.



Fabio

lannotta con la sua carta dei vini

È opinione ormai diffusa che anche i ricarichi eccessivi, associati alle tendenze salutiste della Generazione Z e all'inasprimento delle sanzioni per guida con tasso alcolometrico oltre il limite di 0,5 gr/l consentito dal Codice della Strada, stiano allontanando molti consumatori dal piacere di concedersi una bottiglia da condividere piuttosto che un singolo calice, sempre che non ci si organizzi con un guidatore parco o astemio.

La menzionata carta si presenta davvero come "un metro di paragone" visto che è alta esattamente un metro e suddivisa in facciate fitte di etichette organizzate per aree, vitigni e tipologie, con una straordinaria selezione di Champagne di cui Fabio è grande estimatore e intenditore, tanto che all'interno del Lounge Bar, proprio nel passaggio che porta alla sala interna del Ristorante "Il Caminone", campeggia eloquente la scritta Champagnerie "Clos des Goisses".



Ma facciamo un passo indietro per raccontare la storia di questo storico hotel di Castione della Presolana (Bergamo), pioniere della ricettività alberghiera di alto livello nella Bergamasca e in Alta Val Seriana nonché punto di riferimento per i “bon vivants”, che alla maniacale cura dei dettagli della parte hotellerie associa la medesima attenzione al fronte enogastronomico e al wellbeing.

La storia inizia con **Tommaso Iannotta**, classe 1928 originario di Sessa Aurunca che, giunto in Val Seriana come militare di carriera nel 1955 conosce **Maria Tomasoni**, figlia della titolare di un negozio di alimentari dove Tommaso faceva acquisti, e la sposa quattro anni dopo.

Dopo qualche anno milanese (da cui il nome) il richiamo della Presolana ebbe il sopravvento e i due, nel 1965, decisero di aprire l’Hotel Milano, sulla scia del boom economico che

portava in valle un numero sempre crescente di turisti.

In pochi anni la struttura originaria con 24 camere, divenne un riferimento importante dell'accoglienza alberghiera e iniziarono ad arrivare anche i riconoscimenti: il "Nastro Verde d'Europa" per l'enogastronomia e il "Premio Europeo Leader del Turismo" nel 1975. Nel 1977 arrivò per Tommaso Iannotta anche il titolo di Cavaliere della Repubblica Italiana con il presidente **Giovanni Leone**, mentre nel 1986 quello di Ufficiale della Repubblica Italiana con **Francesco Cossiga**.

Oggi a continuare la tradizione di famiglia sono i figli **Fabio**, che sovrintende l'accoglienza alberghiera e l'importante offerta enogastronomica della struttura e **Roberto** che si occupa della parte wellbeing dell'Alpen Spa, con l'ampia e particolare zona benessere e la sua innovativa linea di trattamenti e prodotti cosmetici totalmente di origine naturale, Alpen 20.



L'Alpen spa

Quattro stelle fin dal 1985 oggi l'Hotel Milano offre 58 camere e suite in stile alpine chic e soprattutto un senso di ospitalità realmente familiare.

“Il nostro è un concetto di ospitalità a tutto tondo – racconta Fabio Iannotta – e lo si può percepire nelle eleganti camere, come nella ricercata ristorazione e nella nostra carta di vini e champagne. Non prodotti ma attenzioni, cortesie, suggestioni che siano in grado di far sentire i nostri ospiti a casa propria e importanti per noi. E per noi lo sono veramente, sia che si tratti di un week end di relax sia di un congresso o un evento di lavoro organizzato all'interno delle nostre sale meeting”.



Una suite

Un luogo che esprime perfettamente questo concetto espresso da Fabio è il ristorante Al Caminone, che prende il nome dall'enorme camino che domina la sala interna. Aperto tutto l'anno, 7 giorni su 7 - anche per gli ospiti esterni alla struttura insieme al Bistrot attivo a pranzo - è il regno indiscusso di **Luca Manenti**.



Il bistro

Talentuoso chef bergamasco di soli 32 anni ma già con uno stile personale e idee chiare su come trattare la materia prima in maniera da farne risaltare la genuinità, la filiera corta (leggi le ottime carni locali, frollate e cotte alla perfezione) e il rispetto della tradizione territoriale.

Un stile che alterna paesaggi culinari montani e marini (come le colorate tartare di tonno o scampi con verdure e frutta di stagione o gli straordinari plateau di crudité, perfetti compagni di viaggio dei ricercati Champagne selezionati da Fabio) che tende a mantenere i sapori della tradizione riattualizzandoli con tecniche o innesti contemporanei.



La tartare di ricciola

Come dimostrano perfettamente lo spumoso burro di malga montato, da spalmare sul pane appena sfornato per ingannare l'attesa della prima portata ordinata o gli inappuntabili "Casoncelli bergamaschi di Nonna Maria", conditi da burro fuso aromatizzato alla salvia e parmigiano con pancetta croccante, autentica sintesi di cucina casalinga o la "Tartiflette" tipica dell'Alta Savoia in versione bergamasca con patate, formaggio, cipolla e pancetta condita da una grattugiata di scorzone orobico, piatto di tradizione e innovativo al tempo stesso.



I casoncelli alla bergamasca

E, per iniziare e finire, c'è il Lounge Bar e la citata Champagnerie "Clos des Goisses". Aperti dal mattino alla sera, offrono estratti, spezie, aromi, distillati e champagne selezionati con cura insieme a prodotti ricercati, anche no-alcol e tisane rilassanti o digestive, "personalizzate" sul mood del momento.

Una coccola finale per concludere, in scia con l'accoglienza di "casa Iannotta", la serata e magari proseguire, il giorno successivo con un passaggio nell'area guidata da Roberto Iannotta, l'originale Alpen Spa, oasi di wellbeing, basata su trattamenti ispirati alle Alpi per un ritrovato equilibrio con la natura.



L'esterno

Il Percorso Relax, aperto anche agli ospiti esterni, è studiato per ottenere una piena rilassatezza in sole tre ore, tempo necessario per usufruire di tutte le opzioni offerte dall'ampia area benessere: dal percorso Kneipp su sassi di fiume alla Grotta dei Sogni, dalla doccia emozionale al bagno di vapore con lo scrub all'Alpen Salz e alla Biosauna per poi godersi un momento meditativo nel salottino delle tisane bio abbandonando al loro destino le tensioni e le preoccupazioni di tutti i giorni.