



La rivoluzione di ConTanima, la Glasshouse dello storico Parkhotel Laurin di Bolzano diventa palcoscenico di incontri gastronomici

2 Aprile 2026 

BOLZANO – Al Parkhotel Laurin di Bolzano, la famiglia Staffler inaugura un nuovo capitolo del progetto ConTanima, trasformando l'esperienza fine dining firmata dallo chef **Dario Tornatore** in un calendario di appuntamenti periodici dedicati all'incontro tra identità gastronomiche, produttori e stili culinari differenti. La Glasshouse si conferma laboratorio creativo che, nel solco della filosofia del fine dining, dà vita a nuove connessioni gastronomiche puntando su dinamicità, dialogo e creatività.

Il primo appuntamento è per il 27 aprile con uno speciale menu degustazione in abbinamento ai whisky giapponesi proposto dallo chef Tornatore, che prosegue il suo percorso alla guida del Ristorante Laurin e che con ConTanima apre la propria cucina a nuove collaborazioni e sperimentazioni. La Glasshouse ospiterà appuntamenti speciali che potranno assumere forme diverse: una cena a quattro mani con uno chef ospite, un evento dedicato a un produttore da scoprire o una serata firmata dallo stesso Tornatore. Ogni appuntamento sarà pensato come un'esperienza unica, con menu creati ad hoc e costruiti a partire dall'incontro tra ingredienti, tecniche e sensibilità diverse, valorizzando stagionalità, materie prime selezionate e libertà espressiva.

Inoltre, l'evoluzione del progetto nasce dalla volontà di rendere ConTanima uno spazio ancora più dinamico e contemporaneo all'interno del panorama gastronomico. Il nuovo corso mantiene intatto lo spirito originario del nome: ConTanima diventa ancora più esplicitamente un luogo di contaminazione tra anime, territori, memorie culinarie e linguaggi tecnici. Ogni serata sarà costruita ad hoc, offrendo così ai bolzanini e agli ospiti dell'hotel esperienze irripetibili all'insegna della creatività e della condivisione. Con questa nuova formula, ConTanima si conferma uno degli spazi gastronomici più interessanti e vitali della scena cittadina: un palcoscenico che si rinnova e che rafforza il ruolo di Bolzano come luogo di incontro tra culture gastronomiche diverse.

Dunque, il nuovo corso di ConTanima si inaugura con una serata speciale dedicata al mondo del whisky giapponese, in collaborazione con Nikka Whisky, storico marchio della tradizione nipponica. Lunedì 27 aprile, la serata si aprirà con una masterclass introduttiva alla tradizione del whisky giapponese, con degustazione di 3 etichette selezionate accompagnate dagli amuse-bouche d'ispirazione orientale firmati da chef Tornatore.

A seguire, un menu degustazione di tre portate, ispirato all'incontro tra suggestioni



giapponesi e sensibilità contemporanea, accompagnato da cocktail a base di Nikka Whisky, studiati per dialogare con i piatti. La serata si concluderà nella Cigar Lounge del Parkhotel Laurin con un cocktail digestivo e un momento conviviale, con la possibilità di completare l'esperienza con una selezione di sigari Davidoff.