ELLE gourmet

diffusione:120000



A tavola, tra le vette

Dalle Dolomiti alla Valle d'Aosta, un viaggio alla scoperta di hotel e resort dove la cucina diventa parte dell'esperienza.

A cura di **DÉSIRÉE PAOLA CAPOZZO** e **GLORIA GHIARA**

VISCIANI PHOTOGRAPHY; MATTIA AQUILA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



← ELEGANZA D'ALTRI TEMPI

Mise en place impeccabile, echi roaring twenties, e grandi classici della tradizione italiana riletti in chiave luxury. La cena perfetta si (de) gusta da *Cucina*, il ristorante del 5 stelle lusso Grand Hotel Ampezzo - DHOM Collection, nel cuore di Cortina. *grandhotelampezzo.it*



↑ L'ALTA BADIA NEL PIATTO

All'Hotel Sassongher di Corvara la cucina celebra l'incontro tra tradizione alpina e creatività dello chef, con ingredienti d'eccellenza e piatti dal carattere contemporaneo. Dalle ricette ladine e italiane alle proposte internazionali, il memorabile percorso gastronomico si completa con una cantina di oltre 400 etichette. Nelle storiche Stube o al ristorante panoramico, il gusto delle Dolomiti acquista una nuova eleganza. *sassongher.it*

← ESPERIENZA SENSORIALE

Un resort di altissimo livello sulle Dolomiti, dove ritrovare un perfetto equilibrio fra mente e corpo, anche a tavola. All'Aman Rosa Alpina, a San Cassiano, in Alta Badia, il nuovo ristorante giapponese Enju offre una coinvolgente esperienza di cucina Shabu Shabu: un menu degustazione composto da più portate, con pregiati tagli di carne e verdure da immergere in un brodo fumante dalle proprietà benefiche, accompagnato da sakè pregiati e tè rari. *aman.com/aman-rosa-alpina* I. L.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



← FINE DINING CON VISTA
Nomen omen. Le ampie vetrate del Ristorante Panorama del VRetreats Cervino offrono una vista mozzafiato su Alpi, Cervinia e Valtournenche. Qui, la maestria dello chef Stefano Coutandin stupisce il palato dalla colazione al fine dining, con una cucina che reinterpreta i grandi classici in chiave contemporanea, espressione del gusto valdostano. Come la cottura al barbecue con fieno di alpeggio che regala aromi unici. *vretreats.com/cervino*

→ LA CHIAVE DEL GUSTO
A Castel Ansitz Steinbock arriva la prima Chiave Michelin: la storica dimora di Villandro, in Alto Adige, entra così nella *Guida Michelin 2026* tra gli indirizzi capaci di distinguersi per qualità dell'ospitalità e cura dei dettagli. Un riconoscimento che porta la firma di Elisabeth Rabensteiner (*a destra*), giovane proprietaria che ha trasformato le mura del XV secolo in un luogo di lusso discreto, tra storia e design. Ma il viaggio non finisce nelle 12 suite: passa soprattutto dalla tavola. Lo chef René Tschager, classe 2000, costruisce una cucina contemporanea, profondamente legata al territorio, attraverso percorsi che valorizzano materia prima, tecnica e stagionalità. Il capitolo più recente è La Lumosa, il fine dining dello Steinbock: quattro tavoli nell'antica Selchkuchl, un tempo dedicata all'affumicatura dello speck, oggi spazio intimo e sofisticato. Accanto al fine dining, lo Steinbock propone anche una lettura più conviviale della tradizione, dai canederli fatti in casa al menu Steinbock Classic, in un percorso che attraversa diverse anime della cucina altoatesina, accompagnato dalla preziosa ricerca del sommelier Bastian Winkler. *ansitzsteinbock.com*



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



← PROFUMI D'AUTUNNO

Andreus Resort in Val Passiria è un luxury hotel a 5 stelle dall'animo intimo e ospitale. Qui la famiglia Fink vi aspetta per vivere il tradizionale Törggelen, usanza tipica altoatesina autentica e conviviale tra specialità di stagione, musica e, come sottofondo olfattivo, il profumo dei Kastanienherzen, deliziosi cuori di castagna ricoperti di cioccolato. È tante coccole gourmet anche nella nuova sky lounge del ristorante panoramico. *andreus-resorts.it*



→ LA NATURA È SERVITA

Al Cyprianerhof Dolomit Resort la cucina segue il ritmo della montagna. Dalla ricca colazione (*a destra*) al menu serale di cinque portate, la proposta privilegia ingredienti locali e stagionali, con un'attenzione concreta alla sostenibilità. I quattro chef rileggono ricette altoatesine, italiane e tirolesi in chiave gourmet, tra sapori autentici e sensibilità contemporanea. Una cucina che porta nel piatto l'identità dell'Alto Adige, con gusto e naturalezza. *cyprianerhof.com*

BENJAMIN PFITSCHER FOTOGRAF, HANNES NIEDERKOFLER, FLORIAN ANDERGASSEN, DIEGO BRANDOLIN

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato