

A Merano, accanto ai tradizionali percorsi healthy proposti da Villa Eden - The Leading Park Retreat, è nato un ristorante gourmet che promette di far parlare di sé

Eden's Park gusto e benessere

CI È PIACIUTO PERCHÉ

Quella di Villa Eden - The Leading Park Retreat è un'esperienza da vivere a 360°. Eden's Park è il nuovo fiore all'occhiello della ristorazione, capace di attirare una clientela esterna, alla ricerca di proposte fine dining innovative, ma anche gli ospiti che alloggiano all'interno, che si vogliono magari premiare, dopo alcuni giorni di trattamento, con un percorso gastronomico capace di stupire. Di alto profilo sono anche l'area medica e quella dedicata al benessere. Insomma, un indirizzo perfetto per un intero weekend, da dividere equamente tra enogastronomia e relax.

di Simone Zeni

È arrivato il ristorante Eden's Park presso Villa Eden - The Leading Park Retreat.

La cucina è il regno di Philipp Hillebrand, giovane e talentuoso chef. Suoi sono i menu detox dalla colazione alla cena.

A gestire la sala e a consigliare con garbo i vini di Eden's Park, che è aperto al pubblico con prenotazione obbligatoria, la sommelier Elisa Gufler.

Parola d'ordine: equilibrio

Il ristorante, così come tutta la struttura, gode di una posizione privilegiata, tra le prime colline di Merano che affacciano sul centro città. La piccola

e accogliente sala interna, completamente autonoma dall'area dedicata ai pasti degli ospiti, è caratterizzata da colori caldi e dettagli di design che pur non snaturano la garbata atmosfera montana di tutti i saloni. Nell'insegna trovate scritto The Mindful Restaurant perché, pur accantonando il rigore della proposta detox, i piatti creati dallo chef Hillebrand per il ristorante gourmet rispettano i solidi principi su cui la titolare di Villa Eden, Angelika Schmid, basa l'intera esperienza. Consapevolezza dunque, insieme a gusto, territorio, equilibrio e benessere.

Alta cucina bio e di stagione

L'Alto Adige è protagonista di ogni piatto, ma non manca mai un tocco etnico, preferibilmente asiatico, frutto dei viaggi all'estero dello chef.

Il ristorante gourmet offre un menu degu-



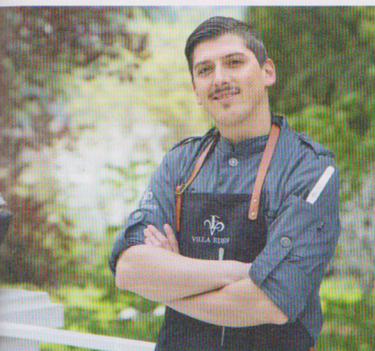
e anche...



stazione in continua evoluzione e la proposta, che vede nella stagionalità il suo principio cardine, cambia radicalmente ogni due o tre settimane. Le materie prime non sono necessariamente tradizionali ma lo chef sceglie personalmente i fornitori tra i piccoli produttori altoatesini. Così, se tra gli ingredienti locali non manca la carne, ecco tra le proposte il pesce di fiume ma anche topinambur, zenzero e mozzarella di bufala 100% made in Alto Adige. Tutti gli ingredienti sono biologici e, ça va sans dire, sale e zucchero sono ridotti al minimo. Il cestino del pane viene realizzato completamente dalla cucina e, anche per il vino, si prediligono aziende vinicole tipiche della regione. ■

EDEN'S PARK

Villa Eden
The Leading Park Retreat
Merano (BZ)
Via Winkel 68/70
tel. 0473236583
edenspark.com
villa-eden.com



EUTOPIA

Apertura recente, Eutopia è il progetto di Gloria Luce e David Scirocco dedicato alla pasticceria e alla cucina all'insegna del benessere che non vuole rinunciare al gusto. I prodotti di questo locale milanese sono tutti di stagione, arrivano da agricoltura biodinamica e biologica. Una scelta di consapevolezza che riguarda i dolci, privi di saccarosio, ma anche l'offerta salata della pausa pranzo: farine integrali, olio d'oliva e di girasole, malto d'orzo e di riso, sciroppo di mele e d'acero, erbe e fiori d'alpeggio sono solo alcuni degli ingredienti utilizzati. Un luogo da vivere con leggerezza dal caffè del mattino fino all'ora dell'aperitivo.

Via Alessandro Volta 19
Milano
tel. 0291949682
eutopiamilano.com

RISTORANTE IMPRONTA

Christopher Carraro, con diverse esperienze di rilievo alle spalle, è oggi lo chef di un interessante indirizzo gourmet di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza, il Ristorante Impronta. Qui propone una cucina in continua evoluzione, sempre rispettosa delle materie prime, che esalta con le sue ricette. In quest'ottica, la carta comprende, accanto alle degustazioni Brodi e Iter, il menu Vegetabils. Si tratta di un percorso gastronomico di cinque portate completamente vegetali il cui costo è di 60 euro. Possibile anche aggiungere vini selezionati dal sommelier, a 30 euro alla bottiglia.

Via Angarano 7
Bassano del Grappa (VI)
tel. 0424235519
improntaristorante.it



ristorante Magorabin, e la moglie Simona Beltrami, che nel ristorante si occupa di sala e vini, hanno aperto La Fata Verde. Si tratta di una gastronomia veg in cui non mancano proposte della tradizione, da consumare in loco e take away. Tra hamburger senza carne e parmigiana di melanzane, non mancano conserve e contorni. Di recente apertura anche Casa Mago, il loro cocktail bar che vede dietro al bancone la barlady pluripremiata Carlotta Linzalata.

LA FATA VERDE

All'interno del Mercato Centrale di Torino è arrivata una proposta interamente vegetale di grande pregio. Lo chef Marcello Trentini, 1 stella Michelin al

Mercato Centrale Torino
Piazza della Repubblica 25
Torino
tel. 011 0898040
mercatocentrale.it/torino