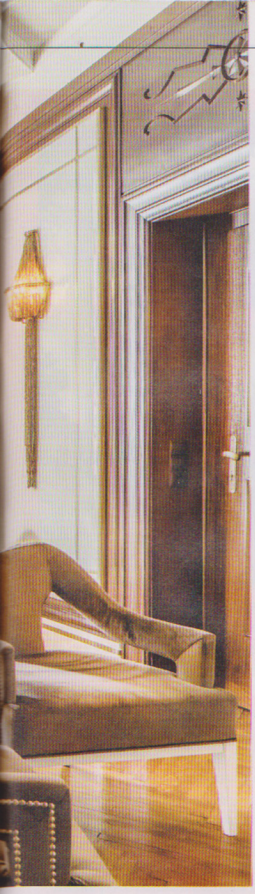
EDEN'S PARK

IL *GOURMET* TRA TRADIZIONE E SPERIMENTAZIONE

Il **ristorante** di Villa Eden Leading Park Retreat di **Merano** (BZ) apre agli esterni con il giovane **chef Philipp Hillebrand**, che propone una cucina **originale** mantenendo l'impronta **altoatesina**

Un giovane chef e la sua brigata di cucina deliziano i food lovers al raffinato Eden's Park, il nuovo ristorante di Villa Eden Leading Park Retreat di Merano (BZ). Philipp Hillebrand, originario della Val d'Ultimo, vanta una lunga esperienza a fianco di chef pluristellati austriaci e tedeschi, e propone menu che partono da un'attenta selezione delle materie prime. "La ricerca è fondamentale – spiega – acquistiamo quasi esclusivamente prodotti di provenienza regionale, dalle carni al pesce, e le verdure arrivano direttamente da orti e coltivazioni bio di contadini dell'Alto Adige". Le valli del territorio offrono eccellenze assolute, e dagli ingredienti così raccolti nascono piatti che sono un piacere per gli occhi e per il palato. "L'utilizzo di sapori, erbe, condimenti che vengono dai nostri boschi regala un carattere speciale alle preparazioni – prosegue Hillebrand – con i menu degustazione proponiamo un vero viaggio nel territorio". Nello specifico lo chef sceglie personalmente gli animali da allevamenti che garantiscono una qualità assoluta, acquistandoli interamente. E ortaggi - rigorosamente di stagione - provenienti da permaculture, vale a dire orti che non sfruttano il terreno con monoculture ma nei quali verdure diverse crescono insieme, una accanto all'altra. Si tratta di una tecnica molto antica, che consente di utilizzare al meglio gli elementi nutritivi della terra e poter così cogliere prodotti eccezionali. Vengono valorizzate anche le verdure preistoriche, qualità rare e dimenticate che ci riavvicinano a un rapporto più autentico con il cibo. La vocazione altoatesina si sposa con l'attitudine contemporanea alla sperimentazione, creando una cucina fusion nella quale ogni piatto diventa un'esperienza. Per



goderne al top Eden's Park propone un menu degustazione da 5 portate, armoniosamente creato per sorprendere e soddisfare, e che si apre con delicatissimi amousebouche che sono piccole opere d'arte. A fianco viene proposto sempre un ricco menu alla carta, con proposte gourmet che consentono di assaporare ingredienti insoliti accostati a elementi tradizionali come le carni e i primi. E nel quale la cifra stilistica resta la stessa. Lo chef è anche l'artefice dei menu calibrati, destinati agli ospiti di Villa Eden Leading Park Retreat che scelgono un percorso dietetico. Una sfida assoluta, che nella filosofia di Villa Eden si realizza in piatti colorati e appetitosi, e in menu nei quali non manca mai l'appagamento degli occhi e del palato. Il ristorante è aperto tutti i giorni, a pranzo e a cena, e i lunedì, giovedì, venerdì e sabato è possibile - su prenotazione - scegliere un menu degustazione da 5 portate, che viene variato ogni 6 settimane circa.