Mensile • Anno XIII • N°112 Maggio 2018 • Euro 3,00

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

CIBUS
L'innovazione fa grande il food italiano

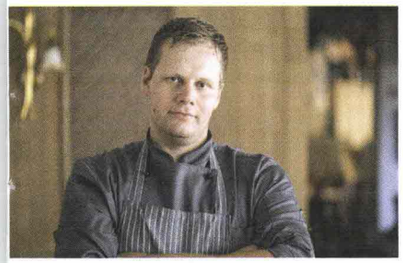
VODKA
Delicate e corpose le nuove proposte di Belvedere

Foto Gabriele Forti

MARCELLO CORRADO
Perillà, l'alta ristorazione rivitalizza il territorio

ALTO ADIGE

La cucina di Martin Wild al Feuerstein Nature



Le famiglie sono il target principale del nuovo *Feuerstein Nature family resort*, un 5 stelle posto a 1.250 metri di altezza nella Val di Fleres, a pochi chilometri da Vipiteno e dal passo del Brennero. Per i bambini è previsto un programma di attività che s'ispira al metodo Montessori, mentre per gli adulti c'è una spa ispirata alla natura del posto e un'offerta gastronomica che punta a recuperare i prodotti genuini della valle. A supervisionare il tutto, lo chef di Vipiteno Martin Wild. A lui è affidato il compito di selezionare i prodotti dei contadini della Val di Fleres, dalla carne allo yoghurt di pecora, dalle uova di galline ruspanti alle erbe aromatiche, dalle verdure di stagione ai formaggi di malga. Le cucine del *Feuerstein* si occupano anche di preparare marmellate, dolci e sciroppi. Insieme al suo staff di 14 persone, Wild crea menu adatti a vegetariani, vegani, celiaci e persone intolleranti al lattosio.

SARDEGNA

Thalasso&Spa il must di Marinedda

La Costa Rossa, tratto di mare a nord ovest della Sardegna tra Santa Teresa di Gallura e Castelsardo, fa da sfondo all'hotel *Marinedda Thalasso & Spa*, struttura a 5 stelle del Gruppo Delphina. L'hotel, che riapre il 19 maggio per la stagione estiva, offre prestigiose camere, tutte arredate da esperti artigiani locali, quattro ristoranti affacciati sulla baia con un'attenzione speciale alle proposte del territorio, anche per i celiaci, e il fiore all'occhiello: il Centro Thalasso & Spa L'Elicriso, una delle più complete strutture benessere di tutto il bacino del Mediterraneo. Oasi wellness di 2.500 metri quadrati specializzata nella talassoterapia, dove è possibile giovarsi dei benefici dell'acqua marina del Nord della Sardegna utilizzata nei trattamenti, sia a fini di prevenzione, sia di terapia e bellezza.

DOLOMITI

Vincenzo Grippa chef al Bad Moos

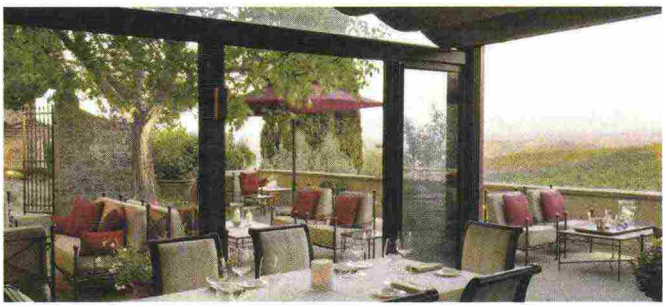
Sotto le imponenti Dolomiti, all'imbocco della Val Fiscalina, il *Bad Moos-Dolomites Spa Resort*, 4 stelle Superior perfettamente integrato nella natura, grazie alle ampie vetrate gode di una vista spettacolare sulle montagne circostanti. La *Spa Termesano*, di 2.500 metri quadrati, si avvale della sorgente d'acqua sulfurea che dal 1765 caratterizza i bagni termali di Moso. Ora, ad arricchire l'offerta del resort, anche una nuova filosofia di cucina, dettata dallo chef Vincenzo Grippa, che è anche cuoco ufficiale dell'Associazione italiana celiachia di Bolzano e che utilizza prodotti rigorosamente stagionali e legati al territorio per creare piatti senza glutine. Dalla colazione al tè del pomeriggio, fino al menu della cena ogni proposta, anche il pane artigianale, è particolarmente curata.

TOSCANA

I piatti della tradizione a Castiglion del Bosco

Il resort 5 stelle lusso *Rosewood Castiglion del Bosco* riapre la stagione 2018. Con i suoi 2 mila ettari nel cuore di Montalcino, tutto il comprensorio Castiglion del Bosco comprende al suo interno ventitré suite, tre ville con piscina privata, la Spa, la scuola di cucina, il Kids Club e l'unico Golf Club privato d'Italia. Grande attenzione viene data alla cucina che porta la firma dello chef Enrico Figliuolo nel ristorante *Campo del Drago*: da lì si domina tutta la Val d'Orcia. All'*Osteria La Canonica*, invece, si possono gustare piatti della tradizione toscana. Non manca l'Orto biologico, da cui provengono tutte le materie prime utilizzate per un menu ricercato, ma genuino: prodotti biologici e formaggi biodinamici si accompagnano ai vini prodotti con le uve provenienti dai 62 ettari di vigneto della tenuta. Sofisticatezza e stile fanno di questo resort la meta ideale per un completo relax.

TOSCANA

I piatti della tradizione a Castiglion del Bosco

Il resort 5 stelle lusso *Rosewood Castiglion del Bosco* riapre la stagione 2018. Con i suoi 2 mila ettari nel cuore di Montalcino, tutto il comprensorio Castiglion del Bosco comprende al suo interno ventitré suite, tre ville con piscina privata, la Spa, la scuola di cucina, il Kids Club e l'unico Golf Club privato d'Italia. Grande attenzione viene data alla cucina che porta la firma dello chef Enrico Figliuolo nel ristorante *Campo del Drago*: da lì si domina tutta la Val d'Orcia. All'*Osteria La Canonica*, invece, si possono gustare piatti della tradizione toscana. Non manca l'Orto biologico, da cui provengono tutte le materie prime utilizzate per un menu ricercato, ma genuino: prodotti biologici e formaggi biodinamici si accompagnano ai vini prodotti con le uve provenienti dai 62 ettari di vigneto della tenuta. Sofisticatezza e stile fanno di questo resort la meta ideale per un completo relax.