



PARKHOTEL LAURIN - 1910

COMUNICATO STAMPA

**NORD CHIAMA SUD: ZAPPING GASTRONOMICO ECO-SOLIDALE
ATTRAVERSO I SAPORI E I COLORI DELLA SICILIA E DELL'ALTO ADIGE,
RIVISITANDO ANCHE LE ANTICHE RICETTE DI CENT'ANNI FA**

**E UN VIDEO DA GUARDARE, GUSTARE, ASCOLTARE PER SBIRCIARE
DIETRO LE QUINTE DELLA CUCINA DEL PARKHOTEL LAURIN**

DA NORD A SUD, PASSANDO PER IL FAIR COOKING

Stuzzicare il palato e sorprendere giocando con uno zapping gastronomico che si estende da nord a sud, prendendo il meglio della tradizione gastronomica altoatesina e siciliana, con una novità: l'utilizzo di ingredienti fair cooking per affiancare all'eccellenza gastronomica il tema eco-solidale.

E' questo l'obiettivo dello chef del Parkhotel Laurin, Manuel Astuto: mamma altoatesina e papà siciliano; la stella emergente della cucina altoatesina diventa una perfetta combinazione di due culture e tradizioni che hanno in serbo molte potenzialità da sviluppare. E per sfruttare il più possibile le stagionalità e le regionalità dei prodotti – tra i fornelli del Parkhotel Laurin la globalizzazione è bandita, ogni ingrediente è di stagione e tipico del territorio – tutti i mesi il menù si rinnova in una sinfonia sempre diversa e sempre di alta qualità, che segue il ritmo delle stagioni. Il menù viene aggiornato ogni mese ed è pubblicato sul sito: <http://www.laurin.it/it/ristorante/restaurant-laurin/a-la-carte/>

I piatti eco-solidali fanno viaggiare in terre lontane e testimoniano l'impegno di valorizzare specialità e prodotti d'eccellenza come lo zafferano, il cardamomo, l'estragone, declinandoli in golose proposte. Anche il menù fair cooking cambia ogni mese: al link <http://www.laurin.it/it/ristorante/restaurant-laurin/fair-cooking/> si può consultare la versione sempre aggiornata.

I SAPORI DI UNA VOLTA, RIVISITATI IN CHIAVE CONTEMPORANEA

Oltre al ricco menù, il ristorante del Parkhotel Laurin propone una curiosità: l'interpretazione con lo stile di oggi delle ricette originali bolzanine tratte dal libro storico della famiglia Staffler risalente al 1850 e pubblicato nel 1910 da Therese von Tiristi Staffler. Si tratta di un'altra sfida che ha raccolto lo chef Manuel Astuto, un'avventura che conduce nei sapori e nella memoria assolutamente avvincente, perchè gli ospiti possono non solo rimanere affascinati dalle prelibatezze proposte, ma hanno l'occasione di conoscere le tradizioni, gli usi e gli ingredienti di allora. Scegliendo queste pietanze, contrassegnate nel menu à la carte, si riceve una copia della ricetta originale con relativo adattamento all'epoca attuale e consigli per la preparazione. Tra i piatti ci sono ad esempio i ravioli morbidi di patate con crema di stoccafisso e branzino in fondo di prezzemolo e patate con vongole e schiuma di zafferano.

L'ATMOSFERA DEL RISTORANTE

Ai sapori dei piatti, bisogna poi aggiungere l'atmosfera incantata che si respira: in inverno le raffinate sale di questo ristorante gourmet stupiscono per la bellezza delle volte a stucchi, pareti specchiate e mobili in Jugendstil, i lumi in ferro battuto e il sobrio design, unito all'arte contemporanea, come i dipinti del pittore altoatesino Gotthart Bonell. In estate il ristorante accoglie gli ospiti all'ombra dei



PARKHOTEL LAURIN ^{- 1910}

grandi alberi secolari del parco dell'hotel: Manuel Astuto e il suo team sorprende ogni giorno con un singolare "show cooking".

YOU TUBE, I FORNELLI E LO CHEF

3 minuti di azione, musica, immagini.

Su <http://www.youtube.com/watch?v=-xsG4OwBG44> la tradizione del ristorante Laurin incontra il mondo del web 2.0 per svelare come si svolge il lavoro dello chef Manuel Astuto e il suo team. Un'occhiata insolita dietro le quinte del Ristorante Laurin, per vedere da vicino come si cuoce la sella di vitello, come si tagliano i ravioli, come vengono preparati i dolcetti al cioccolato e lo strudel di prugne. Ma soprattutto per capire come il lavoro tra i fornelli sia una macchina perfetta, che non ammette intoppi, una sinergia tra tutto lo staff che garantisce un ottimo servizio. L'entusiasmo e la professionalità sono gli ingredienti principali.

Link:

Video backstage sul sito del Parkhotel Laurin:

<http://www.laurin.it/it/hotel/laurin-video/>

Video backstage su YouTube:

<http://www.youtube.com/watch?v=-xsG4OwBG44>

Orari d'apertura invernali del ristorante:

da lunedì a sabato: 12.00 - 14.30 e 19.30 - 22.30

Orari del ristorante estivo: da maggio a settembre

Da lunedì a sabato: 12 - 14.30 / 19.30 - 22.30

domenica: 19.30 - 22.00

Parkhotel Laurin

Via Laurin, 4

Tel. 0471 311 000

Fax 0471 311 148

info@laurin.it

www.laurin.it

Per la stampa:

Ufficio Stampa Pizzinini Scolari Comunicazione

www.pizzininiscolari.com

alessandra.fuse@pizzininiscolari.com Cell. 340/2457631

christian.pizzinini@pizzininiscolari.com Cell. 338/8543309