

in Viaggio Dolomiti 2021

Alto Adige
**Le valli segrete
di Vipiteno**

Val Venosta
**I borghi antichi
nell'alta valle**

Val d'Ega
**Passeggiate
con vista
sul Catinaccio**

Trentino
**Arte e natura
in Valsugana**

Cortina
**La scoperta
della Val Boite**

Veneto
**Nei boschi
del Comelico**

Dolomiti Friulane
I sapori

Gastronomia
**Le tavole
gourmet
degli hotel**

**La montagna da
vivere e i consigli per
sciare in sicurezza**

ISSN 1125 7334

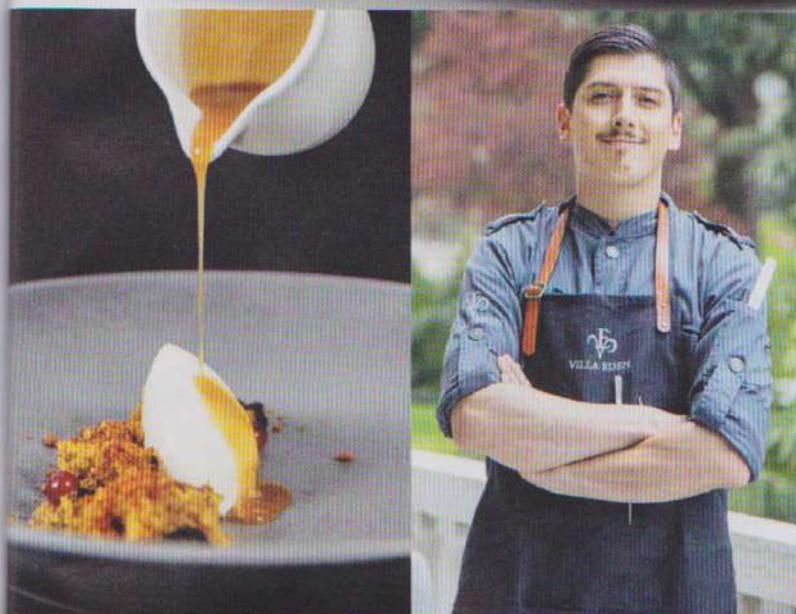




Merano (BZ)

Il miglior chef altoatesino dell'anno

Premio Godio 2020 come miglior chef altoatesino dell'anno, **Philipp Hillebrand** ha portato le sue radici altoatesine (della Val d'Ultimo) all'**Eden's Park**, il ristorante del **Villa Eden - The Leading Park Retreat**. E le ha tradotte in piatti memorabili, basati sulla leggerezza e l'eccellenza della materia prima: «La ricerca è fondamentale: scelgo personalmente la carne negli allevamenti migliori, dove la qualità è assoluta», spiega. Stesso discorso per frutta (biologica, a km zero) e ortaggi: solo di stagione e provenienti da permaculture, quegli orti dove le diverse verdure crescono una accanto all'altra, esaltando gli elementi nutritivi della terra. Aperto agli esterni quattro giorni alla settimana, su prenotazione, il ristorante propone due menù stagionali, dove la tradizione si declina attraverso inedite alchimie. Piatti come la capasanta con porro, *wasabi* e polvere di frutti di bosco, oppure il canederlo in fiore o il *rösti* di erbe alpine, da abbinare ai vini scelti dalla sommelier Elisa Gufler.



Nella foto. La Tasting Room dell'Eden's Park, ristorante del hotel Villa Eden - The Leading Park Retreat, a Merano.

Sopra, a sinistra e in alto, Carote preistoriche con salsa e cappelletti, due piatti dello chef Philipp Hillebrand (sopra).

Info Villa Eden - The Leading Park Retreat, Via Winkel 68-70 ☎ 0473 236583; villa-eden.com/it e edenspark.com/it **Prezzo medio:** menù degustazione di 4 portate 80 €, di 6 portate 120 €. Doppia da 480 € con colazione.

