Parkhotel Laurin: l’eleganza senza tempo di Bolzano tra storia, arte e gastronomia

scritto da Lavinia Furlani | 24 Ottobre 2024



Situato nel centro storico di Bolzano, il Parkhotel Laurin offre un’esperienza unica tra eleganza, arte e cucina gourmet. Con oltre un secolo di storia, questo hotel combina raffinatezza e comfort, proponendo un viaggio culinario con lo chef Dario Tornatore e una selezione vinicola curata dal sommelier Simone Maggiore.

Situato nel cuore del centro storico di Bolzano, il Parkhotel Laurin rappresenta un esempio unico di come la tradizione e la modernità possano convivere armoniosamente in un ambiente dallo stile raffinato e senza tempo. Inaugurato nel 1910, questo hotel iconico è molto più di un semplice luogo di soggiorno: è un vero e proprio simbolo culturale per la città.

Con oltre un secolo di storia alle spalle, il Laurin offre ai suoi ospiti un’esperienza indimenticabile, grazie a una combinazione di ospitalità impeccabile, benessere, arte e alta gastronomia.

Il parco dell’hotel, una suggestiva oasi di verde con alberi secolari, incornicia questa struttura storica, che non manca mai di sorprendere chi la visita. Qui, tra opere d’arte contemporanea e installazioni che impreziosiscono l’ambiente, i visitatori possono godersi una pausa di relax assoluto, staccando completamente dalla frenesia quotidiana.

Un viaggio nei sapori

Al Parkhotel Laurin, la cucina non è solo un servizio, ma una vera e propria esperienza multisensoriale. Sotto la guida dello chef Dario Tornatore, due sono le destinazioni gastronomiche che aspettano gli ospiti: il Ristorante Laurin e il ristorante gourmet **ConTanima**.

Il **Ristorante Laurin**, con la sua sala decorata in stile Liberty e affacciata sul meraviglioso parco, è una celebrazione della tradizione bolzanina. I piatti, che rispettano le materie prime locali, propongono una rivisitazione della cucina altoatesina, arricchita da sapori mediterranei e influenze internazionali. Tornatore, noto per la sua esperienza in ristoranti stellati, porta una visione innovativa che si sposa perfettamente con la storicità del Laurin. Durante l’estate, l’esperienza culinaria si trasferisce all’aperto, dove lo show cooking sotto gli alberi aggiunge un tocco di spettacolarità ai piatti.

Ma è al **ConTanima**, situato nella Glasshouse all’interno del parco, che la creatività dello chef si esprime al massimo. Questo ristorante, aperto tra ottobre e maggio, regala ai suoi ospiti un viaggio attraverso sapori e tecniche che spaziano dall’Alto Adige al Medio Oriente, passando per l’Inghilterra e la Francia. Tornatore stesso descrive la sua cucina come “un

percorso multisensoriale che mette a proprio agio ogni ospite”. Il tutto viene servito in un’atmosfera accogliente e informale, dove l’eleganza non esclude la comodità.

La carta dei vini: un’eccellenza selezionata

Non può mancare, in un contesto di tale livello, un’attenzione particolare ai vini. Al Laurin e al ConTanima, la selezione enologica curata dal sommelier Simone Maggiore riflette la stessa filosofia dei piatti: dare spazio ai piccoli produttori locali, senza rinunciare alle grandi eccellenze italiane e internazionali. La carta conta oltre 400 etichette, tra cui una pregiata selezione di vini biodinamici, che si sposano perfettamente con i menu proposti, arricchendo l’esperienza gastronomica.

Un bar Storico con un tocco contemporaneo

Il **Laurin Bar & Bistro**, conosciuto come il “salotto di Bolzano”, è un luogo iconico dove eleganza e convivialità si incontrano. A dominare la scena sono gli affreschi del 1911, che raccontano la leggenda di Re Laurino, e l’ampia offerta di cocktail, inclusi i celebri drink a base di Gin King Laurin. Il bar, che ospita eventi musicali dal vivo, concerti jazz e serate con DJ set, si trasferisce d’estate nel parco, regalando agli ospiti momenti di svago in un contesto unico.

Intervista ai protagonisti del Parkhotel Laurin

Abbiamo avuto il piacere di parlare con i principali protagonisti del Parkhotel Laurin, che ci hanno svelato i segreti del successo di questa struttura straordinaria.

Quali sono i valori che caratterizzano il vostro albergo?

Franz Staffler, proprietario:
“Dal 1910, il Parkhotel Laurin è un punto di riferimento per la città di Bolzano e manifestazione di uno stile di vita improntato all’arte, alla musica e all’eccellenza nell’hôtellerie. Il nostro obiettivo è far sentire l’ospite a casa, accogliendolo nei nostri spazi in cui si respirano storia ed eleganza. Portiamo avanti la tradizione di famiglia e i 114 anni di storia del Parkhotel Laurin con passione e professionalità, tendendo sempre all’innovazione con lungimiranza.”

Come descrivereste la vostra filosofia culinaria? In che modo cercate di esprimere il territorio e la cultura altoatesina nei piatti e nelle scelte enogastronomiche?

Dario Tornatore, chef:
“Vogliamo rinnovare i sapori della tradizione, proponendo piatti contemporanei che riescano a evocare memorie culinarie del passato. Dare voce agli ingredienti locali dell’Alto Adige, rispettando le materie prime e cercando un equilibrio tra tradizione gastronomica regionale, mediterranea e internazionale. I menu del Ristorante Laurin e di ConTanima evolvono con il passare delle stagioni, in base agli ingredienti che la natura ci mette a disposizione: siamo sempre alla ricerca di nuovi sapori per sorprendere e deliziare i nostri ospiti.”

Quanto conta per voi la selezione delle

materie prime? Collaborate con produttori locali o adottate pratiche sostenibili per garantire freschezza e qualità nei piatti e nei vini proposti?

Dario Tornatore, chef:
“La mia cucina è profondamente radicata nella stagionalità, grazie al nostro stretto rapporto con allevatori e contadini locali: sono le loro materie prime di qualità a ispirarci costantemente nella creazione di nuovi piatti.”

Cosa chiede oggi il vostro cliente tipo in termini di benessere e di valori?

Andreas Flückiger, direttore Parkhotel Laurin:
“La nostra clientela cerca comfort e alta cucina, uniti a tanta umanità. Vuole sentirsi completamente a proprio agio senza alcun vincolo. Cerca un luogo dove lasciarsi alle spalle la quotidianità, dove possa trovare gentilezza, apertura, qualità, integrità.”

Quali sono i criteri principali che guidano la scelta dei vini da abbinare ai piatti del vostro menu?

Simone Maggiore, maître e sommelier di ConTanima:
“La nostra filosofia di cucina continua anche nel bicchiere, amiamo valorizzare i piccoli produttori che, come noi, amano quello che fanno e cercano di farlo nel modo più naturale possibile.”

Qual è il ruolo del vino nel completare l’esperienza gastronomica dei vostri

ospiti?

Simone Maggiore, maître e sommelier di ConTanima:
“Decisamente importante, talvolta aiutano ad elevare il piatto apportando quel bouquet di sapori che altrimenti mancherebbero.”

Quanto è importante la selezione di cocktail a base di Gin King Laurin e se è possibile avere un approfondimento.

Christian Gruber, bar manager Laurin Bar & Bistro:
“La selezione di cocktail a base di King Laurin è senza dubbio un elemento fondamentale nella nostra offerta. Il gusto distintivo, l’origine e il design di questo gin riflettono perfettamente l’essenza della Laurin Bar. Ci impegniamo a sostituire regolarmente i cocktail esistenti con nuove creazioni, a seconda della stagione e dell’ispirazione, per mantenere sempre vivo l’interesse attorno a questo gin.”

Il Parkhotel Laurin, con la sua storia centenaria, continua a essere un punto di riferimento per l’eccellenza a Bolzano. Tra la bellezza del parco, l’arte che decora ogni angolo dell’hotel e la gastronomia d’autore, ogni soggiorno si trasforma in un’esperienza indimenticabile, dove il passato si fonde con il presente, regalando agli ospiti un viaggio attraverso il tempo, la cultura e i sapori.

Punti chiave:

1. Il Parkhotel Laurin è un’icona storica di Bolzano, aperto nel 1910 e noto per la sua eleganza senza tempo.
2. La cucina, guidata dallo chef Dario Tornatore, offre una fusione di tradizione altoatesina e influenze

internazionali.

3. La selezione vinicola, curata da Simone Maggiore, valorizza produttori locali e include una vasta gamma di vini biodinamici.
4. Il Laurin Bar & Bistro è celebre per i suoi cocktail a base di Gin King Laurin e gli eventi musicali.
5. L’atmosfera dell’hotel coniuga arte, storia e benessere in un ambiente rilassante e raffinato.