



La proposta culinaria dell'AQUA DOME: fedele alle origini

Uno scambio di culture gastronomiche nell'AQUA DOME intorno all'arco alpino

L'arco alpino è considerato il cuore dell'Europa. Si estende dal Golfo di Genova al Massiccio del Giura franco-svizzero fino all'alto corso del Danubio. In mezzo è situato l'AQUA DOME, il cuore delle Alpi. E noi siamo legati al nostro territorio! C'è un'eredità gastronomica comune di cui dobbiamo prenderci cura. Le principali vie del commercio hanno tuttavia influenzato le culture gastronomiche delle singole regioni. All'AQUA DOME siamo fieri delle radici contadine e della varietà della cucina alpina, le cui specialità culinarie non di rado sono influenzate dal clima rigido delle Alpi. Il team della nostra cucina riprende le ricette tradizionali e le specialità, gli ingredienti e i metodi di preparazione tipici di ogni regione dell'arco alpino e li rielabora in novità sorprendenti. La nostra cucina è creativa e varia, ma sempre chiara e lineare. "Oafoch güet" (buona e genuina), come dicono i tirolesi. Mangiare all'AQUA DOME non è solo un piacere, ma anche uno scambio di culture gastronomiche da cui lasciarsi ispirare! Fedele all'origine non è solo l'offerta gastronomica dell'hotel 4 stelle superior, ma anche la proposta culinaria nell'area saune e nelle terme. Il nuovo concetto si snoda come un fil rouge attraverso tutta la struttura: prodotti regionali e locali sono un must. Testo breve: 1.177 caratteri

Tipicamente regionale per l'AQUA DOME significa accogliere influenze da tutte le regioni dell'arco alpino che condividono storie culturali e culinarie. Locale invece si riferisce ai prodotti della zona di Längenfeld e della Ötztal, acquistati direttamente dai contadini e dai partner locali, come il miele di Gries, il formaggio di capra di Huben e le trote dei fiumi della Ötztal. Regionale e locale insieme caratterizzano la proposta culinaria delle terme più grandi del Tirolo e dell'hotel 4 stelle superior. Regionalità e sostenibilità non sono solo parole, ma pratiche vissute ogni giorno, frutto del rispetto per l'eredità culinaria e l'ambiente naturale dell'arco alpino, rimanendo fedele alle origini!

Un viaggio alla scoperta della gastronomia alpina: classica o vegana?

Pronti per un viaggio attraverso l'arco alpino che inizia già con la colazione all'AQUA DOME. Si passa da una postazione all'altra, degustando specialità che a casa non ci sono: Specialità affumicati della salumeria, varietà di formaggi alpini del caseificio, il tutto abbinato a burro di malga e marmellata fatta in casa e... la giornata può iniziare! Alla sera, l'AQUA DOME realizza l'impossibile: essere in più paesi alpini allo stesso tempo. Qui si incontrano antiche razze animali, varietà di verdure, spezie locali e metodi di preparazione tradizionali. Esempi? Vitello alpino della Ötztal accompagnato da trota salmonata e capperi al forno, bouillabaisse tirolese e penne alla carbonara, con speck tirolese e panna di latte di fieno. Petto di anatra alla contadina con succo di ciliegia al balsamico, strudel di patate dolci e castagne, purè di carote o filetto di salmerino di Längenfeld in crosta di

COMUNICATO STAMPA AQUA DOME - TIROL THERME LÄNGENFELD GASTRONOMIA



01/2025

verdure ed erbe aromatiche, risotto di zucca e scorzonera. Come dessert, una speciale "Passeggiata tra le montagne tirolesi" con tortine di mele, bombette di castagne e ribes, croccante alle noci con coulis di pere oppure una fetta di torta di noci e miele con miele della Ötztal e ribes. Ovviamente, è possibile degustare la cucina dell'arco alpino anche nella variante vegana reinterpretata in chiave moderna. Che ne dite di essenza di betulla di Längenfeld ghiacciata con erba cristallina, focaccia e crema di lenticchie nere? E a seguire una torta di patate dolci e zucca alla stiriana con marmellata di melissa o un kumpir tirolese che combina patate, soia e verdure? Come dessert vegano, lasagne di strudel ai semi di papavero con farcitura alle prugne.

Il motto dell'arco alpino echeggia piacevolmente attraverso tutta la casa, con idee fantasiose regionali e locali, sia che si tratti di un gustoso snack tra una sauna e l'altra o di un momento conviviale nel ristorante delle terme per tutta la famiglia. A proposito, anche chi soffre di allergie o intolleranze non deve rinunciare alle prelibatezze gastronomiche all'AQUA DOME.

Bere nell'arco alpino

L'acqua sorgiva dell'AQUA DOME, proveniente dai ghiacciai della Ötztal, è gustosa e viene filtrata costantemente nella nostra struttura, per un contenuto naturale di minerali e un gusto cristallino. Con questa vengono preparate all'AQUA DOME anche bevande utilizzando frutti ed erbe locali. Esperienze di gusto dall'arco alpino sono possibili anche con la nostra carta dei vini, che punta su una selezione interessante di etichette austriache, inclusi tre cuvée dell'AQUA DOME, oltre ad alcune rarità e un assortimento di vini naturali. Non mancano distillati della regione, caffè di varie tostature e tè e infusi alle erbe locali.

Da non perdere nella lobby il nuovo bar a specchi che offre tanto spazio. Il nuovo look appare subito all'ingresso informale, fresco e moderno, ma anche ampio e ben strutturato. Con un tocco di atmosfera da grande città crea un piacevole contrasto nel cuore della Ötztal. Il bar è un punto di incontro durante tutta la giornata, dai giochi con i bambini alle chiacchiere con gli amici fino al drink serale (con una selezione di 100 diversi gin e toniche abbinate!): il tutto sempre accompagnato da eventi musicali. Anche gli amanti delle bevande analcoliche non rimarranno delusi. Chi desidera un'esperienza più romantica, può accoccolarsi sulle poltrone di design italiano nella nuova sala con caminetto assaporando ad esempio un "Punch spritz" con succo di mele bio di Haiming, succo d'arancia e sciroppo alla cannella.

Testo lungo: 5.648 caratteri

Informazioni: AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, Oberlängenfeld 140, A-6444 Längenfeld, Tel: +43 5253 6400, www.aqua-dome.at, e-mail: marketing-pr@aquadome.at

Le immagini ad alta risoluzione di AQUA DOME Tirol Therme Längenfeld sono disponibili per il download nella sezione Stampa del nostro sito web. Richiesta indicazione del copyright: ©AQUA DOME.

VAMED Vitality World

Il gruppo dedicato alla salute VAMED, attivo in tutto il mondo, si impegna dal 1995 nel settore terme e wellness. Fondato nel 2006, VAMED Vitality World, gestisce attualmente sei dei più amati resort in Austria: AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, SPA Resort Geinberg, Therme Laa – Hotel & Silent Spa, St. Martins Therme & Lodge a Frauenkirchen, Therme Wien e TAUERN SPA Zell am See – Kaprun. Per questo VAMED Vitality World è considerato il gestore leader dei resort termali in Austria.