COMUNICATO STAMPA
AQUA DOME - TIROL THERME LÄNGENFELD
CUCINA

10/2026





[Il concetto culinario dell'AQUA DOME: fedeli alle origini]

Scambio culturale gastronomico all'AQUA DOME lungo l'Arco alpino

L'Arco alpino è considerato il cuore dell'Europa. Si estende dal Golfo di Genova attraverso il Giura francese e svizzero fino al corso superiore del Danubio. E proprio nel mezzo si trova l'AQUA DOME, il cuore delle Alpi. Un impegno! Perché c'è un patrimonio culinario comune da custodire: le culture delle singole regioni si sono infatti influenzate a vicenda lungo importanti vie commerciali. All'AQUA DOME si è orgogliosi delle radici contadine e della varietà della cucina alpina, le cui specialità sono spesso plasmate dal clima rigido delle Alpi. Così il team di cucina reinterpreta in modo sorprendente ricette tradizionali, specialità tipiche e ingredienti e metodi di produzione dell'area alpina. Creativa e varia, ma sempre lineare e chiara: "afoch guat", come dicono i tirolesi. Così mangiare all'AQUA DOME diventa uno stimolante scambio culturale gastronomico. Fedele alle origini, peraltro, non è solo la cucina dell'hotel 4 stelle superior, ma anche l'offerta gastronomica nel mondo della sauna e nelle terme. Il nuovo concetto attraversa come un filo rosso l'intera struttura: regionale e locale sono le carte vincenti.

Testo breve: 1.133 caratteri

Tipicamente regionale, per l'AQUA DOME, significa attingere a tutte le regioni dell'Arco alpino che condividono una storia culturale e culinaria. Locale, invece, significa prodotti della zona di Längenfeld e della Ötztal, acquistati direttamente da contadini e partner del territorio. Come il miele di Gries, il formaggio di capra di Huben e la trota di torrente della Ötztal. Insieme, regionale e locale caratterizzano il concetto culinario delle terme più grandi del Tirolo e del suo hotel 4 stelle superior. Per rispetto del patrimonio culinario dell'Arco alpino. Perché le origini impegnano!

Viaggio culinario alla scoperta delle Alpi: classico o vegano?

Alzarsi e partire per un viaggio attraverso l'Arco alpino: all'AQUA DOME si comincia già a colazione. Si passeggia da una postazione all'altra assaggiando ciò che a casa non si trova. I salumi affumicati della macelleria o la varietà di formaggi alpini del caseificio. Un po' di burro di malga sul pane contadino, un cucchiaio di marmellata fatta in casa, e la giornata può cominciare!

COMUNICATO STAMPA
AQUA DOME - TIROL THERME LÄNGENFELD
CUCINA

10/2026

La sera all'AQUA DOME riesce ciò che altrimenti è impossibile: trovarsi contemporaneamente in più Paesi alpini. Lungo il percorso si incontrano antiche razze animali, varietà locali di verdure e spezie e metodi di produzione tradizionali. Qualche esempio? Il vitello alpino della Ötztal accompagnato da trota salmonata e capperi fritti, seguito da una bouillabaisse tirolese e da penne alla carbonara che, per una volta, arrivano in tavola con speck tirolese e panna di latte fieno.
E poi, magari, petto d'anatra di fattoria con jus all'aceto balsamico di ciliegia, strudel di patate dolci e castagne e purè di carote, oppure filetto di salmerino di Längenfeld in crosta di erbe e verdure, risotto alla zucca e scorzonera? Per dessert c'è una ricca “Passeggiata tra le montagne tirolesi” con fagottini di mela, bomba di castagne e mirtilli rossi, croccante di noci e coulis di pere, oppure la fetta al miele e noci con miele della Ötztal e ribes.
Naturalmente la cucina dell'Arco alpino si può interpretare anche in chiave vegana, in modo stimolante e contemporaneo. Che ne dite di un'essenza ghiacciata di betulla di Längenfeld con erba cristallina, focaccia e crema di lenticchie nere? E poi di una tarte di patate dolci e zucca della Stiria con marmellata di melissa o di un kumpir tirolese che unisce patate, soia e verdure? Come dessert vegano, ad esempio, una lasagna di strudel ai semi di papavero con prugne marinate.

Clean Cuisine e digiuno intermittente

All'AQUA DOME la varietà della cucina dell'Arco alpino si unisce alle conoscenze sull'alimentazione sana e a una chiara attenzione per ingredienti che spesso provengono direttamente dalla regione, in un'esperienza olistica pensata per armonizzare corpo, mente e anima. Chi cerca ispirazione per un'alimentazione sana e moderna o ha prenotato uno dei due programmi “Thermal Longevity Experience” dovrebbe assolutamente scegliere il menù Clean Cuisine. Anche chi pratica quotidianamente il digiuno intermittente non deve rinunciarvi all'AQUA DOME e può scegliere liberamente la propria finestra alimentare, con colazione e pranzo oppure pranzo e cena. E naturalmente, all'AQUA DOME, chi soffre di allergie o intolleranze non deve scendere a compromessi a tavola.

Il motto dell'Arco alpino attraversa peraltro l'intera struttura e conquista con fantasiose idee regionali e locali. Che si tratti di uno spuntino leggero tra una sauna e l'altra o di tutta la famiglia che si rifocilla al ristorante delle terme.

Il piacere del bere lungo l'Arco alpino

In abbinamento c'è l'acqua di sorgente AQUA DOME della Ötztal, filtrata internamente per un gusto cristallino. Con essa l'AQUA DOME prepara anche limonate a base di frutta ed erbe. La carta dei vini regala ulteriori esperienze di gusto dall'area alpina: l'accento è su un'interessante selezione di etichette austriache, tra cui tre cuvée AQUA DOME e persino varietà rare. Così come distillati pregiati della regione, diverse tostature di caffè e, tra l'altro, tisane alle erbe locali.

COMUNICATO STAMPA
AQUA DOME - TIROL THERME LÄNGENFELD
CUCINA

10/2026

Un vero statement nella lobby è infine il nuovo bar a specchi, con tanto spazio libero. Così il nuovo look & feel appare leggero, fresco e moderno, arioso e strutturato al tempo stesso già dal primo passo. Con un tocco di atmosfera metropolitana che, nel cuore della Ötztal, crea un contrasto entusiasmante. Il bar è un punto d'incontro per tutta la giornata: dal gioco con i bambini alle chiacchiere con gli amici fino al gin della sera (da scegliere tra 100 varietà di gin con le relative toniche!), accompagnato regolarmente da eventi musicali. Ma anche chi ama le creazioni analcoliche trova ciò che cerca. E chi preferisce un'atmosfera più romantica si accoccola sulle poltrone di design italiane della sala del camino e prova, ad esempio, un "Punsch Spritzer" con succo di mela di Haiming, succo d'arancia e sciroppo di cannella.

Testo lungo: 6.119 caratteri

Informazioni: AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, Oberlängenfeld 140, A-6444 Längenfeld, Tel.: +43 5253 6400, www.aqua-dome.at, e-mail: marketing-pr@aqua-dome.at
Le immagini ad alta risoluzione dell'AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld sono disponibili per il download nella sezione Stampa del nostro sito web. Richiesta indicazione del copyright: ©AQUA DOME.

Vitality World: Vitality World Management GmbH (già VAMED Vitality World) opera dal 1995 nel settore termale e della salute e, come società interamente controllata da PORR Healthcare, gestisce oggi sei dei resort più rinomati d'Austria: AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, Spa Resort Geinberg, Therme Laa | Hotel | Silent Spa | Villas, St. Martins Therme & Lodge a Frauenkirchen, Therme Wien e TAUERN SPA Zell am See – Kaprun. I sei resort impiegano complessivamente circa 1.700 collaboratrici e collaboratori e accolgono ogni anno circa 2,6 milioni di ospiti: Vitality World è così il principale gestore di resort termali in Austria. Con circa 21.000 collaboratrici e collaboratori e una produzione di circa 6,8 miliardi di euro (esercizio 2025), il Gruppo PORR è una delle maggiori imprese di costruzioni austriache ed è attivo da molti anni anche nel settore sanitario.

AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld: l'AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld è un resort di Vitality World, il principale gestore austriaco di resort termali e della salute. Vitality World Management GmbH (già VAMED Vitality World) opera dal 1995 nel settore termale e della salute e, come società interamente controllata da PORR Healthcare, gestisce oggi sei dei resort più rinomati d'Austria: AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld, Spa Resort Geinberg, Therme Laa | Hotel | Silent Spa | Villas, St. Martins Therme & Lodge a Frauenkirchen, Therme Wien e TAUERN SPA Zell am See – Kaprun. I sei resort impiegano complessivamente circa 1.700 collaboratrici e collaboratori e accolgono ogni anno circa 2,6 milioni di ospiti. Con circa 21.000 collaboratrici e collaboratori e una produzione di circa 6,8 miliardi di euro (esercizio 2025), il Gruppo PORR è una delle maggiori imprese di costruzioni austriache ed è attivo da molti anni anche nel settore sanitario.

L'AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld è stato inaugurato nel 2004 e da allora ampliato costantemente, l'ultima volta nel 2025. In questo indirizzo di riferimento per il wellness non è solo l'architettura a fondersi con la natura circostante: nel gioco di forze tra montagne, acqua ed energia, l'AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld regala a corpo e mente un relax su un livello del tutto nuovo: "Lift Your Spirit"! Oggi il resort 4* Superior nella Ötztal tirolese accoglie ogni anno circa 400.000 ospiti provenienti da fino a 25 Paesi, impiega 265 collaboratrici e collaboratori e, con un valore aggiunto regionale di oltre 70 milioni di euro, contribuisce in modo decisivo all'economia del Tirolo.