



PN24 FOOD - Food, Bolzano: ConTanima accoglie l'autunno con il nuovo menu di Dario Tornatore

Bolzano - 18 set 2025 (Prima Notizia 24) Lo chef propone nuove contaminazioni tra diverse culture gastronomiche, giocando con ingredienti biologici locali di qualità e stagionali. Tra le novità “Il Panettone del Bosco”, un panettone al miso che nasce da una giornata nei boschi tra amici, tra passi lenti e risate.

L'autunno entra in scena al ConTanima, suggestivo indirizzo fine dining all'interno della Glasshouse dello storico Parkhotel Laurin 4 stelle di Bolzano. Nel nuovo menu stagionale, lo chef Dario Tornatore porta in tavola i sapori dell'autunno: dal Panettone del Bosco al ribelle Beyond plin, passando per la Scarola 'mbuttunata e lo Strudel di mele in terracotta. Un menu che cambia con le stagioni, pur mantenendo salda la capacità di sorprendere e raccontare, esaltando le materie prime dell'Alto Adige. Il nuovo menu autunnale di ConTanima è un viaggio nei sapori e nei colori della stagione più bella per vivere l'Alto Adige: la stagione del foliage, della vendemmia, del Törggelen. È qui che trovano ispirazione le creazioni di chef Dario Tornatore, in un percorso che unisce la tradizione culinaria mediterranea e altoatesina, le influenze raccolte nelle sue esperienze professionali all'estero, e la genuinità delle materie prime dei piccoli produttori locali. Tra le nuove creazioni spicca il Panettone del Bosco, un panettone al miso che non aspetta il Natale e si presenta in una veste autunnale con rosmarino e 4 tipologie di funghi serviti in altrettante consistenze e preparazioni diverse. Con il Beyond plin, la Scarola 'mbuttunata e la Carbonara eretica, chef Tornatore reinterpreta a modo suo dei capisaldi della cucina regionale italiana, seguendo la scia già intrapresa con la Sacher ConTanima, una rivisitazione insolita del classico austriaco che incontra la tradizione partenopea. Tra le novità in carta anche lo Strudel di mele in terracotta, reinterpretazione di un classico regionale. Con Porco bio! Tornatore rende protagonista il maiale biologico della val di Funes, allevato allo stato brado: filetto marinato e cotto alla brace in “crosta” di pelle soffiata, taco di verza ripieno di pulled pork e terrina di maiale tra cialde di pane su maionese di 'nduja ed erbe. Non manca l'elemento sorpresa e magia con un vero e proprio Coniglio nel cilindro. Tra i signature dish, l'immane Puttanesca di montagna in cui capperi, olive e pomodoro sono sostituiti da inaspettati ingredienti del bosco; la Pastiera di farro e orzo con gelato alla mozzarella di bufala; il Gyutan, lingua di manzo alla brace servita con un nigiri croccante; infine, Cuore, un'insalatina con fagioli, carpaccio di cuore e aceto balsamico maturato 40 anni. Un menu con 12 proposte, di cui 4 vegetariane e 4 vegane, nato con spontaneità: “Non si tratta di una scelta mirata a bilanciare le proposte in carta, sono le materie prime di questo stesso territorio a guidarci: produttori appassionati, vegetali ed erbe aromatiche genuine che invitano a sperimentare e a lasciarsi ispirare nella creazione di nuovi piatti pensati per valorizzarle” spiega chef

Tornatore. A completare l'esperienza gourmet di ConTanima la carta vini curata dal maître-sommelier Simone Maggiore, con etichette dal mondo naturale, biodinamico e del circuito Triple A, nonché una proposta di pairing analcolici, come i fermentati di barbabietola, e di abbinamenti cocktail realizzati al tavolo di fronte agli ospiti. Tre i percorsi possibili, da 3, 6 o 8 portate: quest'ultima opzione "Zero scelta, solo fiducia" prevede un percorso ogni volta inedito tra piatti dal menu e creazioni esclusive in edizione limitata, anche "fuori carta". Ogni percorso è narrato nel corso della serata: un'esperienza unica per l'ospite, che non può che sentirsi a casa nell'accogliente e suggestiva Glasshouse, circondato da roseti, alberi secolari e opere d'arte a cielo aperto. Il fine dining ConTanima è aperto a cena dal martedì al venerdì fino al 19 dicembre, data di chiusura per la pausa invernale. Riaprirà a partire da martedì 3 febbraio.

(Prima Notizia 24) Giovedì 18 Settembre 2025