

ALPIANA RESORT, la nuova lussuosa struttura inaugurata nel mese di marzo offre l'**opportunità**, ai propri clienti ma anche agli ospiti esterni, di gustare la **cucina vegetariana-vegana** al ristorante gourmet **Nutris**. Nutris fa parte della struttura di Alpiana Resort e ne segue anche lo stile raffinato con i suoi interni essenziali, fatti di legno, vetro e pietra e le grandi vetrate, che consentono di essere in contatto diretto con la natura circostante. Per la Famiglia Margesin, proprietaria di Alpiana Resort e di Nutris, il concetto fondamentale è che **niente distrae da ciò che conta veramente** e cioè la bellezza e la perfezione naturale e, in cucina, il **sapore puro, autentico e genuino**. I capisaldi del ristorante Nutris sono **“stagionale”, “locale”, “vegetariano” e “vegano”**. Per “stagionale” s'intende la volontà di utilizzare esclusivamente i prodotti che la natura offre in quel determinato momento o stagione; “locale” perché la maggior parte degli ingredienti usati nelle ricette sono di provenienza altoatesina, cioè vengono acquistati da piccoli produttori e dai contadini dei masi circostanti, oppure da PUR Südtirol, la catena che si dedica al commercio di alimentari locali. Tutto ciò garantisce un maggior **controllo sulla qualità** dei prodotti. “Vegano” e “vegetariano” sono due termini piuttosto noti, che, in estrema sintesi, stanno ad indicare un tipo di alimentazione che utilizza solo cibi di provenienza vegetale e solo parte di provenienza animale.



La proposta di Nutris e nello stesso tempo la sfida per **Arnold Nussbaumer**, chef del ristorante vegetariano-vegano, è di stimolare gli ospiti ad apprezzare un tipo di **cucina sana, genuina** ma nello stesso tempo anche **gustosa, prelibata e sfiziosa**. Nutris è il ristorante in cui il **gusto del palato** si fonde con la sensazione di **fare del bene a se stessi** e al proprio corpo, in cui gli ingredienti hanno un effetto positivo sulla salute e sul benessere psico-fisico, ma è anche il posto dove assaporare piatti squisiti e invitanti come i

loro nomi: tortelli ripieni di patate e finferli, purè di sedano, papavero, erba orsina, oppure carote stufate da bianche a viola, zucca, cerfoglio, canapa, foglie di cavolo, e ancora zuppa ai crauti della Val Venosta, canederlo pressato vegano con tofu affumicato, castagne di terra. La **prenotazione** del tavolo presso Nutris è **obbligatoria** (tel. 0473/568.033) e il personale, su richiesta al momento della prenotazione, può prendere nota di eventuali allergie e intolleranze per preparare ricette alternative, anche se in generale, i piatti vegani sono già indicati per le persone intolleranti e in cucina non si usano additivi, che spesso sono causa di allergie. Piatti speciali sono previsti anche per chi non mangia glutine. In sintesi, da Nutris si va per tanti motivi, per curiosità, per seguire l'alimentazione vegetariana, per gustarsi una cena in serenità senza timore per le allergie, per la consapevolezza della necessità di nutrirsi di cibo sano, per l'assoluto piacere della tavola, ma soprattutto **per mangiare per sentirsi bene.**



Infine, ricordiamo che ALPIANA RESORT, oltre al ristorante gourmet Nutris, offre ai propri clienti la possibilità di pranzare e cenare in un altro ristorante, tradizionale e raffinato, gestito da un team di otto persone guidate da Manfred Gamper,

Contatti

ALPIANA RESORT – Famiglia Margesin

Via Prevosto Wieser 30 . 39011 Foiana/Lana presso Merano in Alto Adige

T +39 0473 568 033 . info@alpiana.it

www.alpiana.com . P.IVA IT00325040210