

BLUARTE

Waldhaus dining rooms, the flavors of Engadina, art and hospitality

Waldhaus dining rooms i sapori del territorio sulle rive dell'ospitalità del Waldhaus Sils Hotel, divengono piacere del palato nell'incanto di un sogno sospeso fra tradizione e bellezza. Un viaggio alla scoperta del territorio attraverso profumi e fragranze che ne rivelano l'identità.

di Antonella Iozzo



Sils (CH) - Waldhaus dining rooms, gustare il territorio con una sinfonia culinaria che scopre i sapori dell'Engadine, tra cultura, comfort, ospitalità, è il lato gastronomico del **Waldhaus Sils Hotel**.

Momenti di piaceri enogastronomici che nascono dalla qualità dei prodotti e dal massimo rispetto nella loro preparazione. È un'arte nel movimento capace di esprimere appieno la creatività e la passione dell'Executive Chef Gero Porstein, del Sous-Chef Matthias Kovarik, del Pastry Chef Renato Pellegrinelli e la loro brigata. Un lavoro di squadra con una mission regalare emozioni che attraverso il gusto raggiungo i sensi.

È ciò che suggella e completa l'esperienza Waldhaus Sils, relax and wellness, art and gastronomy, hospitality and nature, welcome to paradise!

Un viaggio alla scoperta del territorio attraverso profumi e fragranze che ne rivelano l'identità. Dalla foresta al giardino, dalla Valle del Fex alla Val Bregaglia, dall'Alpe Prasüra alle montagne, la natura diventa sempre più essenza ed essenziale nella creazione gastronomica.

Il cerchio si chiude con i produttori locali con i quali il Waldhaus Sils ha un profondo legame incentrato sul rispetto e la qualità indiscussa della materia prima. Sono il trait d'union fra la cucina e il territorio che ogni giorno rinasce energia e sinergia in gesti vocati all'identità.

Da sempre il Waldhaus ha ottimo rapporto con i produttori locali fortemente convinto che solo l'eccellenza della materia prima è direttamente proporzionale all'autenticità di chi la produce. È una filosofia di vita più che un lavoro che questi agricoltori portano avanti con dedizione e professionalità nel pieno rispetto della terra, dei raccolti e dei loro animali. Solo così in ogni prodotto possiamo percepire il battito vitale della natura come nel latte fresco di prato della valle del Fex, nel formaggio di capra di Isola, nella carne secca di Pila o nelle patate cimelio della valle dell'Albula.



Al Waldhaus dining rooms la tradizione incontra la creatività in una professionalità gastronomica che ogni giorno soddisfa i palati di una clientela sempre più vasta e sempre più esigente. Dai primi piatti ai dessert, l'ospite tutti i giorni può optare tra diverse proposte ispirate sia dalle mille fragranze che la stagione offre, sia dall'inventiva che pulsa tra tecnica e sentimento.

Una cucina sincera, quella del Waldhaus dining rooms sempre rispettosa del prodotto e ricca di sapore da degustare in un'atmosfera molto confortevole con vista sul paesaggio circostante e con un buon vino dalla cantina Waldhaus. Più di 20.000 bottiglie, di cui circa il 30-40% di vini svizzeri compongono questo prezioso scrigno.

L'ambiente elegante, il servizio cordiale e professionale, la cura per i dettagli rendono il Waldhaus dining rooms un luogo dell'ospitalità ma soprattutto un'oasi del gusto dove l'esperienza della cena diventa empatia condivisa seppur conservando il proprio angolo d'intimità. Ed è facile lasciarsi guidare dai sapori, che iniziano sempre a sorprendere l'ospite con una carezzevole soup. Deliziose, delicate, calde giungono dritti al cuore e rilanciano un sorriso. Giusto come esempio è semplicemente deliziosa quella alle carote con l'aggiunta del ginger per un brivido di tenere coccole.



E così si prosegue con gli Starters che celebrano il pesce o la carne in una celebrazione di freschezza e colori. Intermezzo con le insalate, giardini di Monet in accordi cromatici che ne rilanciano la croccantezza. Piatti tradizionali reinterpretati, piatti che tendono verso l'influenza francese e piatti classici mediterranei, variazioni su tema per le Main Courses valorizzati con esperienza e competenza.

Al Waldhaus dining rooms è come se le emozioni ci abbracciassero, una dolce sensazione che culmina con il dessert. Creazioni dove la cura per i dettagli, l'equilibrio dei sapori, il gioco dei contrasti rinasce armonia, bella da vedere ottima da gustare. E se nella scelta

non manca mai una superlativa selezione di formaggi locali, il richiamo del dolce sognar ci conduce verso una mousse di albicocche, sua gelatina e biscotto al pistacchio. Stratificazione di consistenze in una profondità che si scioglie in bocca e la corposità intensa e vellutata dell'albicocca e pura rarefazione sensoriale.

Waldhaus dining rooms i sapori del territorio sulle rive dell'ospitalità del Waldhaus Sils Hotel, divengono piaceri del palato nell'incanto di un sogno sospeso fra tradizione e bellezza.

Waldhaus Sils Hotel

Via da Fex 3

CH-7514 Sils im Engadin

Tel.+41 81 838 51 00

<https://waldhaus-sils.ch/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata

(03/09/2019)

Articoli correlati:

[Waldhaus Sils Hotel, charme, fascinazione storica e spirito familiare](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it