

PRODOTTI BIO, STAGIONALI E NATURALI LE TERME SPOSANO L'«HAUTE CUISINE»

Benvenuti ad Abano Terme. Benvenuti all'Ermitage Bel Air Hotel, albergo storico che la famiglia Maggia, dinastia di imprenditori che da quattro generazioni si dedica all'accoglienza, ha trasformato in Medical Hotel (il primo in Veneto) sviluppando un concetto nuovo di vacanza termale. Non più e non solo cure termali, ma struttura ideale per prevenire e riabilitare offrendo quello che per molti anni è stato l'anello mancante del sistema sanitario e turistico, capace di coniugare l'esigenza di un pieno recupero dopo traumi e interventi chirurgici (sia in ambito ortopedico che neurologico) con la possibilità di godere di un rilassante soggiorno nel bacino termale più grande d'Europa, noto fin dai tempi dei Romani, nell'incanto del Parco naturale dei Colli Euganei.

L'Ermitage, pilotato con dinamismo giovanile e lungimiranza manageriale dall'ing. Marco Maggia, offre ai propri ospiti relax e benessere anche attraverso un servizio di ristorazione all'avanguardia, studiato per le esigenze di ogni singolo ospite. La cucina dell'Ermitage, di ispirazione prettamente mediterranea, rigorosa nella scelta delle materie prime, privilegia l'utilizzo di prodotti bio, stagionali e naturali. Prodotti inseriti nel progetto «Natura Viva» e selezionati all'interno di un paniere di eccellenze enogastronomiche italiane. Sono il frutto di una rigorosa ricerca nell'ambito delle piccole aziende a conduzione familiare che la brigata di cucina capitanata da Michele Bruseghin ha deciso di valorizzare inserendo questi prodotti



in modo permanente nei menu stagionali. Menu che prevedono tre diverse linee: la linea «enjoy» (per chi ama i piaceri della tavola senza badare alle restrizioni caloriche), la linea «balanced» (per una dieta bilanciata di 1600 calorie tra grassi, proteine, carboidrati, fibre) e la linea «veggie» (per gli amanti della cucina vegana e crudista). Nei giorni scorsi alcune aziende selezionate dallo staff dell'Ermitage sono state protagoniste dell'evento «Natura Viva 100% Italian Selection». Nel giardino è stato servito l'aperitivo: una selezione di formaggi, salumi e bruschette dell'Azienda agricola Borgoluce di Lodovico Giustiniani (Musile di Piave) accompagnati dalle deliziose salsine dell'azienda La Baita (Imperia), dall'olio extravergine d'oliva del Frantoio patavino di Valnogaredo e dalle bollicine Borgoluce. Da standing ovation il menu: pasta e fagioli con un filo di olio extravergine Valnogaredo; risotto superfino Camaroli stagionato 22 mesi dell'Azienda «De Tacchi» di Grantorto di Gazzo mantecato al Grana Padano con gelato all'olio; petto d'anatra laccato al miele di castagno dell'Azienda Terra dei Livii con erbe al tegame e patate al forno; baccalà con crosta di polenta e insalata di stagione; sorbetto alla pera su crema di pistacchi e crumble di fave tostate al Cacao Carenero dell'Azienda Theo Cacao di Este. Dulcis in fundo, una mousse in bicchiere, il tiramisù, una selezione di cioccolati pregiati, la nocciolata Cacao e il caffè superiore della Torrefazione Dubbini di Padova. Chapeau.

Giuseppe Casagrande