

# GothaNews

MAGAZINE ON-LINE

HOME

SUCCEDA IN VENETO

LE NOSTRE RUBRICHE +



Home &gt; Gusto



## Natura Viva 100% all'Ermitage Bel Air

👤 Simona Pahontu 📁 Gusto, In Evidenza, Padova, Succede in Veneto

### Festa ghiotta e golosa nelle sale dell'Ermitage Bel Air Medical Hotel di Teolo-Abano.

L'appuntamento conviviale con **Natura Viva 100% Italian Selection** è stato organizzato dalla direzione del prestigioso hotel **Ermitage Bel Air**, il primo **Medical Hotel** nella zona termale di **Abano Terme - Montegrotto**, per festeggiare un anno di collaborazione tra la cucina di Ermitage ed alcuni suoi "piccoli" ma importanti fornitori e per salutare l'inizio di nuove collaborazioni. Si è trattato di **eccellenze dell'enogastronomia italiana**, frutto dell'arte artigianale di piccole aziende a conduzione rigorosamente familiare. E' stato un **menù degustazione** importante quello servito ai tavoli dell'Ermitage in occasione del **primo compleanno del "Natura Viva 100% Italian Selection"**. Un progetto - ha spiegato il dottor **Marco Maggia** in veste di padrone di casa, sua e della sua famiglia che **conduce la struttura alberghiera da tre generazioni** e che può fregiarsi anche di essere un vero e proprio Medical Hotel - iniziato dodici mesi fa per poter proporre ogni giorno un menù che fosse il più gradito possibile agli ospiti dell'hotel.



“Non solo, aggiunge il dottor Maggia, un menù che rispondesse a criteri genuinità al di sopra di ogni possibile incertezza e che **premiasse per quanto più possibile le eccellenze del territorio e di produttori dalla comprovata e testata qualità**. Un mix di fornitori dunque che fossero e sono capaci di garantire un approvvigionamento costante e soprattutto di altissima qualità dei prodotti necessari alla brigata di cucina dell'Ermitage, capitana dall'executive chef **Michele Bruseghin**, per la preparazione di piatti in linea con la filosofia dell'hotel. O meglio del centro di benessere e all'occorrenza di cura vera e propria.

Essendo il nostro un Medical Hotel a tutti gli effetti”. I protagonisti della splendida serata dedicata alla degustazione, presso i giardini ed il ristorante dell'Ermitage, valorizzati dalla fantasia dello chef **Michele Bruseghin** e della sua brigata, sono stati: **la Borgoluce di Musile (Tv); il Frantoio Valnogaredo di Valgonaredo (Pd); l'azienda agricola La Baita di Borghetto d'Arroscia (Im); l'azienda Terra degli Ulivi di Torreglia (Pd); la torrefazione Dubbini, meglio nota come Diemme s.p.a. Di Padova e Tho Cacao di Este (Pd).**

La famiglia Maggia è riuscita perfettamente nel suo intento di mettere al centro dell'attenzione degli ospiti della serata tutte le migliori proposte per una cucina di estrema qualità con prodotti altamente selezionati. Utilizzando tutti questi prodotti super selezionati non vi sono dubbi che le proposte enogastronomiche dell'Ermitage piacciono sia alla clientela nazionale che internazionale che frequenta l'hotel.