



Bolzano, la cucina provocatoria e provocante di Dario Tornatore al Parkhotel Laurin

Lo storico hotel altoatesino ospita al suo interno due ristoranti guidati dallo chef campano che propone una cucina contemporanea e di gusto dove la tradizione bolzanina si alterna a quella napoletana in una riscrittura che piace e convince. In sala, il bravo Simone Maggiore

Costruito in stile liberty dalla famiglia Staffler all'inizio del '900 (e ancora oggi proprietaria), il **Parkhotel Laurin** si trova nel centro storico di Bolzano, a pochi passi da Piazza Walther e dal Duomo della città e con le sue 100 camere è da decenni pilastro della vita culturale e sociale della capitale altoatesina.



La sala del ristorante Laurin (Foto © Ufficio stampa).

Parkhotel Laurin: la ristorazione

Oggi, sotto la guida dello **chef Dario Tornatore**, sono i due ristoranti all'interno dell'hotel a narrare la storia della città e la direzione della nuova Bolzano: il **Ristorante Laurin** e il **ConTanima** nella Glasshouse.

Lo chef (classe 1985), di origini napoletane ma romano e british di adozione, ha iniziato a metter mani in cucina sin da piccolissimo e ad alternare la passione per i fornelli agli studi nautici, lavorando durante le stagioni estive in ristoranti e lidi vicini al mare.

Dopo il diploma arriva la decisione di proseguire il percorso da autodidatta e si trasferisce prima a Londra, per lavorare con **Gordon Ramsay**, poi in Giappone, a Roma e in Medio Oriente dove lo sceicco del Bahrain, **Mohamed Al Khalifa**, lo invita a gestire la sua catena di **ristoranti ITICO UK**. Una vita da giramondo prima di dedicarsi, dal 2023, ai due ristoranti del Parkhotel e dar vita alla cucina del ConTanima.

ConTanima, il fine dining di Dario Tornatore

Nel fine dining altoatesino Tornatore propone un viaggio di contaminazioni tra la cucina mediterranea della sua tradizione e le influenze di carattere internazionale raccolte negli anni di

esperienze professionali oltre confine, aggiungendo un **accento campano ai diversi piatti proposti**.

«Sono le materie prime di qualità a ispirarci costantemente nella creazione di nuovi piatti che sono profondamente radicati nella stagionalità – racconta lo chef – vogliamo rinnovare i sapori della tradizione proponendo piatti contemporanei ma senza perdere i punti di riferimento».



Il ristorante ConTanima nella Glasshouse (Foto © Ufficio stampa).

Ricerca, creatività e provocazione

Un elemento distintivo della cucina è l'**uso sapiente del fuoco e la giusta frollatura** della carne in modo da esaltare tutti gli aromi (discorso che vale anche per il pescato). Indimenticabile allora la *Costoletta di agnello della Val Senales* abbinata al rosso del Südtirol HX19 di Pitzner, la *Pernice* e la *millefoglie di patate alla brace* con il Gattinara 2021 di Travagliani, il *Carciofo con topinambur e tartufo* (assaggiato nel periodo della sua stagionalità e proposto in abbinamento ad una buonissima Vitovska di Skerk).



La cura degli ingredienti e la qualità sono una costante di Dario Tornatore (Foto © Salvo Ognibene).



La Pernice e la millefoglie di patate alla brace e, a ds, la costoletta di agnello (Foto © Salvo Ognibene).

Divertente il *Caffè sospeso con pain perdu e cardamomo* e un po' "disruptive" ma sicuramente passionale con l'incipit del menu che recita «secondo me stiamo facendo una cavolata» e poi l'arrivo di un piatto con una *mousse di cervello di vitello* servita con un donuts (buono ma da bilanciare meglio la porzione) dove lo chef ricorda quando gli dissero che «non aveva cervello», un insulto in cucina oggi trasformato in un racconto su come convertire la rabbia in creatività e l'umiliazione in trionfo.

A tavola la candela è un burro alla nocciola e alle erbe, i finger ball per rinfrescarsi le mani vengono serviti in una piccola vasca da bagno per riassumere un luogo dove ci si diverte e si vuole far divertire sia con i piatti che con i vini (e altre bevande) proposte dal sommelier **Simone Maggiore** ma che non perde fascino ed eleganza, all'interno dell'antica serra e circondata dal bellissimo roseto e da alberi secolari.



A sn, il sommelier Simone Maggiore e la preparazione di un cocktail (Foto © Salvo Ognibene).

Laurin, ambiente unico e cucina eclettica

Tutt'altra cosa è il **ristorante Laurin** fondato su un equilibrio tra gastronomia regionale e internazionale (c'è anche una brace a vista), un luogo amato dai bolzanini da generazioni che tornano per due semplici motivi: si mangia bene e l'ambiente è unico. Altro indirizzo da non perdere, è lo storico cocktail bar guidato da **Christian Gruber**.



Ristorante Laurin (Foto © Ufficio stampa).

PARKHOTEL LAURIN

Via Laurin 4 – Bolzano

www.laurin.it

Data di creazione

23/06/2025

Autore

salvatore-ognibene