



Hotel Milano Alpen Spa di Castione della Presolana: il benessere a 360°

Fra le verdeggianti montagne dell'Alta Val Seriana, la famiglia Iannotta accoglie i suoi ospiti in una struttura d'eccellenza, dove l'ospitalità autentica, la cucina dello chef Luca Manenti e la spa firmata Alpen regalano esperienze da ricordare

Quando un soggiorno diventa un'esperienza da ricordare e da consigliare agli amici. Questa la sensazione che si prova dopo un passaggio all'**Hotel Milano Alpen Spa** della famiglia Iannotta, a Castione della Presolana, in provincia di Bergamo, fra le verdeggianti cime delle montagne dell'Alta Val Seriana.

Hotel Milano Alpen Spa: una storia iniziata nel 1965

Fondata nel 1965 da **Tommaso Iannotta** e dalla moglie **Maria**, oggi la struttura è nelle mani esperte dei due figli: **Fabio**, che insieme alla moglie si occupano della struttura alberghiera e ristorativa, e **Roberto**, guru dell'area benessere dell'Alpen Spa.

Un benessere che comincia dall'arrivo in una delle **58 camere e suite** in elegante stile alpino,

caratterizzate da un ambiente caldo, accogliente e curate in ogni dettaglio. Sono state pensate per un comfort attento ma mai invadente che rispecchia la filosofia di accoglienza a tutto tondo dei lannotta.



Una delle junior suite (Foto © Ufficio stampa).

L'hotel è certificato **quattro stelle dal 1985** ma, per molti aspetti – soprattutto di attenzione “sartoriale” riservata all'ospite – meriterebbe anche una classificazione superiore.

Basti pensare alla cura della **colazione con prodotti freschi** con un buffet a base di frutta di stagione, succhi, centrifugati, waffle, pancake, torte e lievitati, tutti di produzione propria. Non manca un reparto dedicato (e ben assortito) di prodotti riservati agli ospiti con problemi di **intolleranza o allergia al glutine**. Quante volte in hotel di pari lignaggio ci si trova davanti ad una colazione allestita con prodotti di fattura industriale o qualitativamente deludenti, per usare un eufemismo?

Ristorante Al Caminone: il regno dello chef Manenti

Si prosegue al **Ristorante Al Caminone**, che prende il nome dall'enorme camino che domina la sala interna. Aperto tutto l'anno, 7 giorni su 7, anche per gli ospiti esterni alla struttura insieme al Bistrot attivo a pranzo, è il regno indiscusso di **Luca Manenti**.

Talentuoso chef bergamasco di soli 32 anni, ha già uno **stile personale e idee chiare** su come

trattare la materia prima, in maniera da esaltarne la genuinità, puntando su filiera corta e rispetto della tradizione territoriale.



Costata alla brace (Foto © Ufficio stampa).

Un stile che tende a **preservare i sapori della tradizione**, riattualizzandoli con tecniche o innesti contemporanei, **alternando paesaggi culinari montani e marini**, come dimostrano gli straordinari *plateau di crudité*. Perfetti compagni di viaggio dei ricercati Champagne selezionati da **Fabio Iannotta**, competente estimatore in particolare delle bollicine francesi, sempre alla ricerca di piccole maison da valorizzare e far assaggiare ai propri ospiti.

Manenti spesso propone anche commistioni audaci ma riuscitissime come i "*Tagliolini 30 tuorli con crudo di scampi*" (freschissimi) conditi con la loro bisque, pesto di basilico e salsa di olive. Un esempio di come stravolgere un iperproteico piatto della tradizione alleggerendolo con lo sposalizio con un delicato crudo di crostacei e rendere l'accoppiata un piatto da veri gourmet. Magari condividendo anche la straordinaria esperienza di associarci uno raro Champagne, prodotto in sole 4.000 bottiglie, come la **Jolivettes 2018 di Nicolas Maillart**, strutturato Blanc de Noir Grand Cru Boizy, di sole uve Pinot Noir, ovviamente inserito nella Fabio's List degli Champagne, a un prezzo più che onesto, come suo stile.



Tagliolini 30 tuorli con crudo di scampi (Foto © Giuseppe De Biasi).



Tartiflette bergamasca con scorzone orobico (Foto © Giuseppe De Biasi).

Il ritrovo per il dopo cena

Per il dopo cena (come per l'aperitivo) il **Lounge bar** e la **Champagnerie "Clos des Goisses"**, aperti tutto il giorno, offrono cocktail, distillati, liquori e Champagne selezionati con cura. Un ulteriore momento di relax e socialità ai tavolini o al bancone, affidandosi all'estro creativo del promettente bartender **Gabriel Cornali**, pronto a realizzare classici della mixology con ingredienti ricercati oppure ad inventare seduta stante un cocktail (ma anche un mix no-alcol o una tisana rilassante o digestiva), "personalizzata" su misura del *mood* del cliente.



Champagnerie Clos des Goisses (Foto © Giuseppe De Biasi).

L'Alpen Spa

Merita un approfondimento la singolare **Alpen Spa**, non solo per l'originale composizione del **percorso di benessere** ma anche per la **linea di prodotti naturali** ideata e realizzata da **Roberto Iannotta**, dopo anni di ricerche e sperimentazioni basate – in gran parte – su piante ed erbe locali, spesso coltivate in proprio.

Aperta anche agli ospiti esterni, l'Alpen Spa è il regno di Roberto, della sua idea di benessere e di relax, basata su trattamenti ispirati alle Alpi per un ritrovato equilibrio con la natura.

Il **Percorso Relax** è stato studiato per ottenere una piena rilassatezza in tre ore, provando tutto ciò che il centro offre: percorso Kneipp, percorso flebologico, soffioni lombari, fontana per la cervicale, lettini ad ossigeno, Grotta dei Sogni, salottino delle tisane bio, biosauna, doccia emozionale, secchiatella d'acqua, nebbia aromatica, sauna al pino mugo, maschera d'argilla per il viso, bagno di vapore con Alpen Salz per lo scrub.



Un particolare della spa (Foto © Ufficio stampa).

Il **carnet di trattamenti** è un inno al *wellbeing*, con piccole chicche come il **Bagno alla panna di malga** che idrata e nutre la pelle sorprendendo la mente. Il bagno, per le signore, viene arricchito con prezioso olio essenziale di rose selvatiche che rilassa e rivitalizza tutti i tipi di pelle donando una splendida tonicità. Il suo intenso profumo di rose, quasi ipnotico, regala armoniosità, passione, sicurezza e un'interiore vitalità. Una nota orientale è data dall'olio essenziale di sandalo fortificante dei tessuti, la cui calda, dolce e balsamica profumazione rasserena la mente e la apre alla meditazione.

Anche il menu dei messaggi è variegato e spazia da trattamenti che utilizzano rocce ed erbe delle Alpi a pratiche come l'ayurveda o i massaggi sportivi. L'intero catalogo è consultabile su www.alpenspa.com.

Alpen 20 by Roberto Iannotta

Le proprietà curative dei fiori delle Alpi sono alla base della linea della linea **Alpen 20**, ideata da Roberto Iannotta e acquistabili anche on line all'indirizzo www.alpen20.com.

Sei specifici prodotti che vanno dalla **Crema viso rivitalizzante** composta con crusca di grano e acido ialuronico a doppio peso molecolare, per una tripla azione: nutrire, proteggere e rigenerare per un volto radioso e sano alla **Crema contorno occhi fortificante** all'estratto di buccia d'uva, studiata per ravvivare lo sguardo, tonificare e fortificare la pelle delicata del contorno occhi e

combattere gli inestetismi.

Fino al **Siero Rigenerante Bio**, arricchito con acido ialuronico ed estratto di echinacea pallida: potente combinazione che potenzia la rigenerazione naturale delle cellule cutanee e alla **Maschera Nutriente**, formulata con caolino e olio d'oliva, per un trattamento protettivo e nutriente che previene e combatte i segni del tempo, rivitalizza la pelle, lasciandola morbida e setosa.

Infine, il fronte detersione che, al momento, prevede due prodotti: la **Schiuma attiva a tripla azione**, per una detersione che con un solo gesto purifica la pelle, rinvigorisce i tessuti e idrata il volto e lo **Scrub Viso Bio** che grazie alla sua formula ricca di ingredienti emollienti, nutrienti e idratanti, purifica e affina la grana della pelle, lasciandola con una texture morbida, liscia e luminosa.

Un benessere a 360° quello offerto dalla famiglia Iannotta, per un weekend all'Hotel Milano Alpen Spa, **un vero rifugio rivitalizzante** e ideale per sfuggire alle temperature roventi delle città.

HOTEL MILANO ALPEN RESORT MEETING & SPA

Via Silvio Pellico, 3 – Castione della Presolana (BG)

www.hotelmilano.com

Data di creazione

30/06/2025

Autore

giuseppe-debiasi