vinetur

El Parkhotel Laurin reinventa su propuesta gastronómica con eventos culinarios colaborativos en Bolzano

Chefs invitados, productores y menús temáticos transforman el Glasshouse en un referente de experiencias enogastronómicas únicas

jueves 2 de abril de 2026



El Parkhotel Laurin de Bolzano ha anunciado una nueva etapa para su proyecto gastronómico ConTanima. La familia Staffler, propietaria del hotel, ha decidido transformar la experiencia de alta cocina que hasta ahora ofrecía el chef Dario Tornatore en una serie de eventos culinarios. El objetivo es reunir a cocineros invitados y productores en encuentros gastronómicos que buscan unir diferentes estilos, productos y tradiciones.

El chef Dario Tornatore seguirá al frente del Ristorante Laurin y será el responsable de coordinar estas nuevas propuestas. ConTanima se convierte así en un espacio abierto a la colaboración, donde cada cita tendrá un formato propio. Entre las actividades previstas figuran cenas a cuatro manos con chefs reconocidos, veladas dedicadas a productores y menús temáticos diseñados por el propio Tornatore. Cada evento se plantea como una experiencia única, con menús creados específicamente para la ocasión y que combinan ingredientes de temporada, productos seleccionados y distintas perspectivas culinarias.

La iniciativa mantiene el espíritu original del nombre ConTanima, que hace referencia a la mezcla positiva de influencias, tradiciones y técnicas. El proyecto busca ser un punto de encuentro entre diferentes culturas gastronómicas y ofrecer tanto al público local como a los huéspedes internacionales del hotel nuevas experiencias enogastronómicas.

El Glasshouse del Parkhotel Laurin será el escenario principal de estos encuentros. Este espacio acristalado se presenta como un taller creativo donde se generan nuevas conexiones culinarias, en línea con la filosofía de alta cocina que caracteriza al restaurante. La propuesta pretende consolidar al Glasshouse como uno de los lugares más dinámicos para la gastronomía en Bolzano.

El primer evento de esta nueva etapa tendrá lugar el próximo 27 de abril. Bajo el título “East Meets West”, la velada estará dedicada al whisky japonés en colaboración con Nikka Whisky, una marca conocida por su tradición en la destilación japonesa. La jornada comenzará con una masterclass sobre la historia y los estilos del whisky japonés, acompañada por una cata de tres referencias seleccionadas y pequeños bocados inspirados en la cocina asiática elaborados por Tornatore.

A continuación, los asistentes podrán disfrutar de un menú degustación de tres platos que fusiona influencias japonesas con técnicas contemporáneas. Cada plato irá acompañado por cócteles preparados especialmente para armonizar con los whiskies presentados durante la cena. Al finalizar, los participantes tendrán la opción de relajarse en la Cigar Lounge del hotel, donde se ofrecerá un cóctel digestivo y una selección opcional de cigarros Davidoff.

Con esta propuesta, el Parkhotel Laurin refuerza su apuesta por el intercambio cultural a través de la gastronomía y sitúa a Bolzano como un lugar donde convergen diferentes tradiciones culinarias.