

CAMERA CON VISTA

A cura di **Lara Leovino**
Testi di **Raffaella Rizzo**



MADONNA DI CAMPIGLIO (Trento) _ BIOHOTEL HERMITAGE

Ecochalet di fascino nelle Dolomiti di Brenta

Posizione straordinaria, architettura bio e ristorante con stella Michelin fanno di questo esclusivo quattro stelle uno dei 15 migliori alberghi di montagna d'Italia

Si affaccia su uno dei panorami più ariosi delle Dolomiti di Brenta, nel cuore del Parco naturale Adamello Brenta: ed è il suo biglietto da visita. Varcata la soglia, infatti, l'hotel si rivela del tutto coerente con il sontuoso scenario di boschi e cime innevate. Storia centenaria, rispetto per l'ambiente, **una famiglia, i Maffei, che cura da sempre la casa al passo con i tempi, con un sano imprinting di contemporaneità.** All'inizio, nel 1899, era un semplice maso alle porte di Madonna di Campiglio. Allo scoccare dei 100 anni, in netto anticipo sulla moda del "bio", la giovane Barbara Maffei propose ai genitori una ristrutturazione all'avanguardia, secondo le norme della bioarchitettura: fu una scelta premiante, che oggi situa l'Hermitage tra

i 15 migliori alberghi di montagna d'Italia. Illuminazione il più naturale possibile; piccoli accorgimenti, come il bioswitch, per dormire senza smog elettromagnetico; ambienti dove il legno di abete o di cirmolo, usato per parquet e arredi, non è trattato ma lucidato solo con profumata cera d'api. Rosso, ecru, verde e scozzese sono i colori dominanti nel salotto incorniciato dai monti. Fuori c'è una bella terrazza con le sdraio in posizione panoramica; in un prossimo futuro si prevede una piscina all'aperto vicino all'accogliente Spa. E per lo sci c'è un pullmino privato che fa servizio continuativo per lo Spinale (a 3' minuti di strada). Da qui, sci ai piedi si va in tutto il comprensorio di Campiglio, Folgarida e Marilleva: ben 150 chilometri di piste.

Le camere

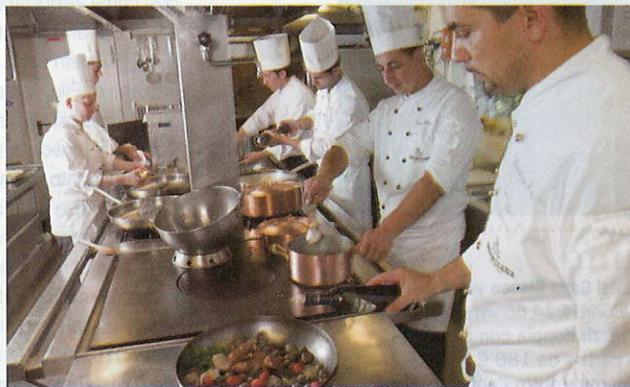
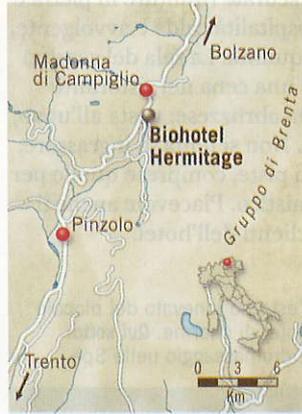
Blu, rosso ed ecru sono le tinte utilizzate nelle camere, divise in sei tipologie, dai 18 ai 55 metri quadri, la maggior parte con vista sulla cima Tosa, la più alta del Gruppo. Lo stile moderno, caldo e armonico, ammette poche citazioni del folklore locale.

La cucina

Nell'antica stube con legno al soffitto e alle pareti, cuscini, candele, piccoli cuori ricamati, è ospitato il primo



e unico ristorante stellato di Madonna di Campiglio, la **Stube dell'Hermitage**, 1 stella Michelin. Ideato dal capo famiglia Giacomino, appassionato di alta cucina, e dalla moglie Edda, regista dell'ambientazione raffinata, il locale è guidato dallo chef Paolo Cappuccio, napoletano di nascita, affiancato da altri sette cuochi. **I piatti coniugano tradizione mediterranea e tipicità trentina**; impeccabile anche la cantina con le migliori etichette delle migliori annate. La cucina stellata si gusta con menù degustazioni nella stube o prenotando in esclusiva la baita Santa Maria, piccola malga di famiglia col camino scoppiettante nel parco dell'hotel, che può ospitare fino a 12 persone.



Pagina precedente: scorcio dell'hotel, circondato dal Gruppo di Brenta. **Sopra:** una delle camere con arredi minimal in legno chiaro e vista su cima Tosa. **Nelle altre due foto:** i tavoli del ristorante e i cuochi ai fornelli in cucina.

info

Via Castelletto Inferiore 69

Madonna di Campiglio

Telefono 0465/44.15.58

www.biohotelhermitage.it;

www.stubehermitage.it

Camere: 25 di cui 10 suite

Prezzi: mezza pensione

in camera doppia da 90 a 195 € a persona; pacchetti promozionali con skipass gratuito a dicembre e a marzo.

Servizi: spa; giardino; 2 ristoranti tra cui la "Stube dell'Hermitage" (su prenotazione per gli esterni); navetta per lo Spinalè; escursioni guidate in inverno e in estate.

Apertura: dal 4 dicembre a Pasqua; da fine giugno al 20 settembre.