

Paradiso Pure.Living: il primo hotel vegetariano delle Dolomiti si affida alla cottura perfetta Moretti Forni

Un hotel completamente rinnovato nel 2019, con un approccio ecosostenibile e green. Per pizze, pane e lievitati, ci pensa Neapolis

09-08-2021



"Il primo hotel vegetariano delle Dolomiti": si definisce e si racconta così il [Paradiso Pure.Living \(https://paradiso-pure.com/it/\)](https://paradiso-pure.com/it/), albergo incastonato nello splendido panorama dell'Alpe di Siusi, in provincia di Bolzano. Un progetto di accoglienza contemporaneo, innovativo, che parte da una sensibilità spiccata per l'ecosostenibilità e dal desiderio di offrire ai propri clienti un'esperienza olistica, grazie alla cura per ogni dettaglio della struttura e dell'ospitalità.



Un elemento molto importante di questa esperienza è la ristorazione, che da *Paradiso Pure.Living* è al 100% vegetariana e affidata, da giugno di quest'anno, a due chef di talento ed esperienza, entrambi vegetariani. Sono **Mauro Massei** (con un curriculum di tutto rispetto, in cui spiccano firme come **Uliassi**, **Crippa**, **Baiocco**, **Alija**) e **Grazia Bianchi** (cresciuta con gli insegnamenti di **Niko Romito**, sia a *Reale Casadonna* che da *Spazio*, Milano e Roma). I due lavorano insieme già da qualche anno, in diverse strutture (tra cui anche *Lord Bio* a Macerata con lo chef vegano **Simone Salvini**), e anche se sono arrivati da poche settimane al *Paradiso Pure.Living*, ne conoscono la filosofia: questo grazie alle esperienze fatte in altri due hotel, a *La Vimea* (<https://www.lavimea.com/?lang=it>), di Naturno (Bolzano) e a *I Pini* (<https://www.ipinitoscana.com/it>) a San Gimignano, entrambi condotti dalla famiglia titolare del *Paradiso*.



Grazia Bianchi e Mauro Massei

La storia, sia del *Paradiso Pure.Living* che dell'impegno *green* e *veg* della sua famiglia, ce la racconta **Alexander Spögler**, Co-Fondatore e Managing Director della struttura ad Alpe di Siusi: «La nostra filosofia e il nostro approccio all'ospitalità nascono da un percorso personale e familiare. La passione per questo lavoro l'ho presa da mia madre e mia sorella, entrambe vegane: mia sorella da circa 30 anni, mia madre da 15. Insieme sei anni fa abbiamo deciso di aprire il primo hotel vegano d'Italia, *La Vimea* (<https://www.lavimea.com/?lang=it>), a Naturno (Bolzano). Poi abbiamo aperto una struttura vegana anche in Toscana, *I Pini* (<https://www.ipinitoscana.com/it>) a San Gimignano, guidata da mia sorella. Quello che abbiamo deciso di fare con *Paradiso Pure.Living* è diretta conseguenza di questo percorso, che ha portato infine anche me a fare la medesima scelta e a valutare che non avesse più senso proporre qualcosa che ritengo sbagliato, come carne e pesce. La nostra idea è che la sostenibilità ambientale inizi proprio dalle nostre scelte alimentari. Tutto questo non è facile da applicare, soprattutto a 2000 metri di altezza, ma riteniamo che sia giusto e necessario».



Alexander Spögler

Molto recentemente l'hotel è stato oggetto di una ristrutturazione completa e molto approfondita: «Ogni materiale usato per la struttura - spiega ancora **Spögler** - è ecosostenibile. A questo spirito si aggiunge anche un interesse per l'arte contemporanea, che si dimostra non solo con l'installazione di diverse opere da parte nostra, ma anche invitando degli artisti ad alloggiare nella nostra struttura, in una residenza dedicata: tutti gli artisti che accettano il nostro invito ci regalano poi una loro opera. È un progetto che esiste dal 2019, ma chiaramente a causa delle restrizioni del 2020 lo possiamo considerare davvero una novità, ai suoi primi passi».



Ma chi sono i clienti di un hotel vegetariano sulle Dolomiti? C'è un target preciso a cui il *Paradiso* si rivolge? «Abbiamo investito tanto nella comunicazione, creando un sito molto articolato e chiaro nel raccontare la nostra filosofia e le caratteristiche della nostra offerta. Questo permette alle persone di essere consapevoli del tipo di struttura in cui alloggeranno: ma non significa che tutti i nostri clienti siano vegetariani o vegani. Molte sono persone incuriosite dall'esperienza, che vogliono provare un nuovo concetto di ospitalità. Quello che sicuramente serve è una certa apertura mentale. È una struttura che esiste dal 1963, la nostra famiglia la gestisce dal 1994, anche se per molti anni è stata affidata ad altri. Dal 2005 l'abbiamo ripresa in mano e ora le abbiamo dato questa nuova e più forte identità. Al momento la proposta è vegetariana, anche se ovviamente ci sono delle opzioni per i vegani, ma l'idea è di arrivare a un'offerta vegana al 100% nei prossimi anni».



L'alimentazione è certamente un aspetto centrale nella costruzione di un'offerta di accoglienza ecosostenibile e rispettosa della natura e degli animali: «Siamo molto felici di poter contare sul lavoro di **Grazia** e **Mauro**, che conosciamo da qualche anno perché hanno già lavorato con noi nelle altre due strutture. Hanno entrambi una preparazione molto solida di cucina d'autore, ma per noi è sicuramente molto importante che abbiano accumulato in questi anni molte esperienze di cucina vegetale: serve una specializzazione per poter interpretare un approccio di questo genere, non basta il semplice talento di un bravo cuoco».



Oltre che sulla preparazione e sul talento dei due chef, il *Paradiso Pure.Living* ha puntato anche su un rinnovamento sostanziale delle dotazioni tecnologiche della cucina, investendo su strumentazioni che rispettassero lo spirito dell'hotel. Volendo arricchire la proposta di ristorazione con una linea di pizze, al momento di acquistare un forno elettrico per pizza la scelta è caduta su [Moretti Forni](https://morettiforni.com/) (<https://morettiforni.com/>) e su [Neapolis 6](https://morettiforni.com/neapolis/) (<https://morettiforni.com/neapolis/>), con i suoi 510°C di temperatura massima e le sue performance di cottura straordinarie.



«Cercando quali fossero i migliori forni elettrici per pizza sul mercato, il nome di *Moretti Forni* è emerso molto velocemente. Oltre alle prestazioni eccellenti del forno, di cui abbiamo avuto subito conferma, per noi è stata molto importante anche l'estetica: è un valore essenziale, a cui al *Paradiso Pure.Living* diamo un ruolo centrale. Il design di *Neapolis* ci ha convinto molto, è una piccola opera d'arte. Inoltre i suoi consumi energetici molto ridotti ci permettono di abbassare il nostro impatto ambientale, altra cosa fondamentale».



Anche per i due chef, **Mauro Massei** e **Grazia Bianchi**, l'estetica di *Neapolis di Moretti Forni* ha grande rilevanza: «È un forno bellissimo - ci dice convinta **Grazia**, che ha diretta responsabilità sui lievitati - ed è un piacere lavorarci anche per questo. Per noi è importante anche perché la nostra cucina è a vista e il forno si vede bene dalla sala, per cui anche i nostri clienti possono apprezzare un design così curato. Per quanto riguarda invece le sue prestazioni, sapevo già di avere a che fare con uno strumento eccellente avendo seguito dei corsi con **Renato Bosco**, organizzati proprio da *Moretti Forni*. Ha un'affidabilità straordinaria, che permette di standardizzare il lavoro e di offrire sempre la medesima qualità».



«Un altro punto di forza - prosegue **Grazia Bianchi** parlando di *Neapolis* - è come sia omogenea la distribuzione del calore nel forno: ho fatto diversi esperimenti e in ogni parte della camera di cottura la temperatura è sempre costante. Utilissima anche la funzione pirolitica del forno, che fa sì che sia autopulente: questo da una parte alleggerisce il nostro lavoro, dall'altra permette anche di usarlo meno. E poi, nonostante sia un forno pensato specificamente per la pizza, la possibilità di controllare così efficacemente le temperature di cielo e platea lo rende molto eclettico. Noi ci prepariamo la nostra linea di pizze tonde a lievitazione naturale, ci prepariamo il nostro pane, con farina di segale integrale e 100% lievito madre di segale integrale, ma anche, a temperature più basse, crostate, torte e biscotti, sempre con risultati fantastici».



Infine, **Mauro Massei**, primo responsabile del team di cucina, ci racconta più in generale come è composta la proposta gastronomica di *Paradiso Pure.Living*: «Un'offerta interamente vegetariana, golosa, divertente e molto completa. Si parte chiaramente dalla colazione, importantissima, che si basa su un ampio buffet tra dolce e salato, il nostro pane fatto da **Grazia**, le torte e le crostate che prepariamo sempre nel *Neapolis*, poi insalate di legumi e cereali, verdure cotte in molti modi diversi, kefir: ogni cosa preparata direttamente da noi. Per il pranzo abbiamo la nostra proposta di pizze a lievitazione naturale, proponiamo anche una lunch bag da asporto per chi ha in programma delle escursioni. La sera invece abbiamo un menu degustazione, fisso, con cinque portate che cambiano ogni giorno, con misticanze, kombutcha preparate da noi, zuppe e vellutate, antipasti e primi piatti vegetali, dolci. Sono percorsi che possono entusiasmare anche chi non è abituato a mangiare vegetariano».

Paradiso Pure.Living rappresenta così una proposta unica nel suo genere, in particolare nelle Dolomiti, capace di unire un approccio ecosostenibile a bellezza e golosità. Anche con il contributo di *Neapolis* e di *Moretti Forni*.