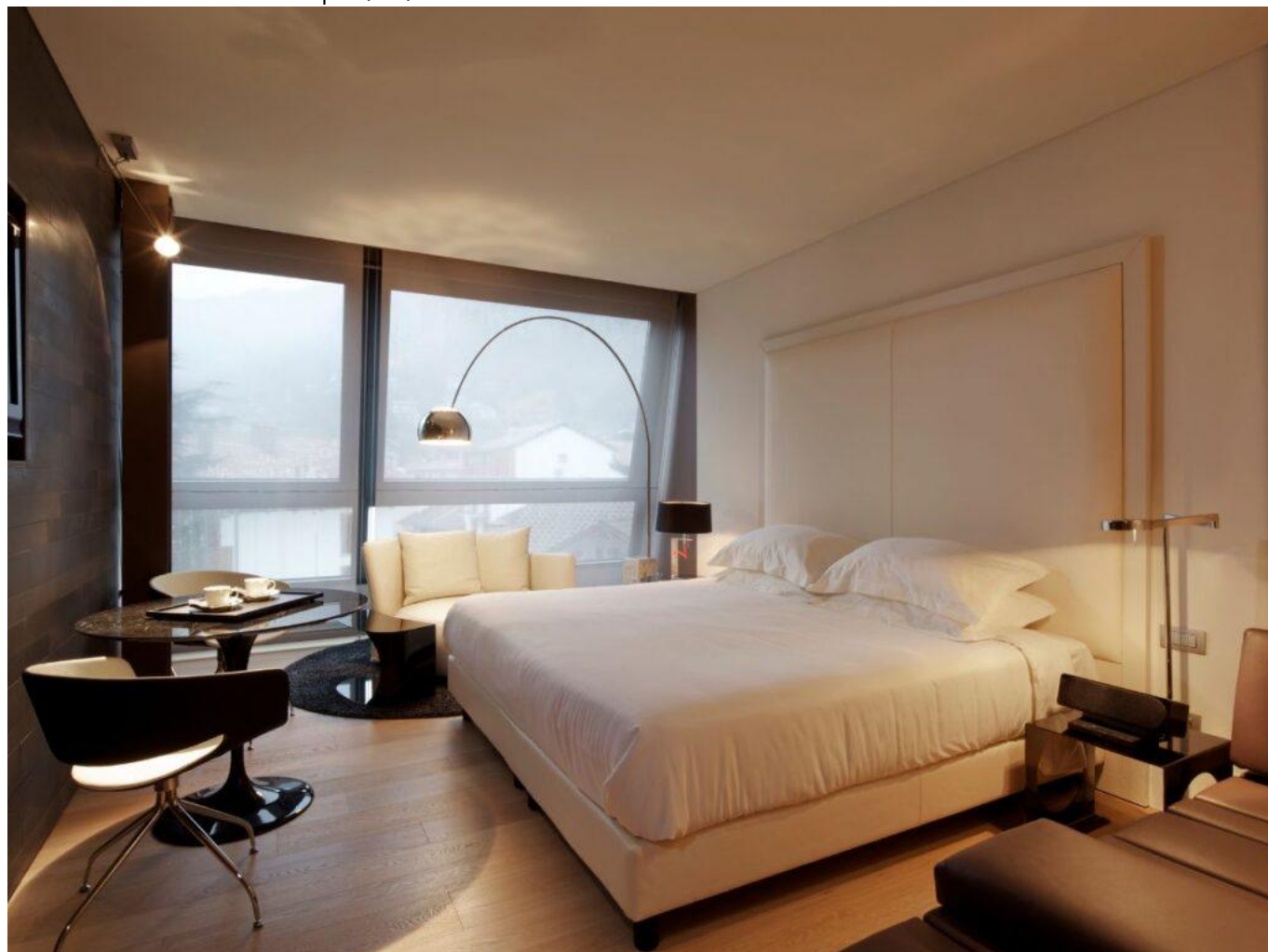


# Hotel Milano, da sessant'anni una lanterna accesa sul gusto e relax a Castione della Presolana

scritto da Riccardo Isola | 18/10/2024



*La famiglia Iannotta dal 1965 offre un estratto dell'ospitalità, del gusto e dello charme nell'Alta Valle Seriana*

Avete mai vissuto quella sensazione di non voler lasciare un posto dove avete avuto la fortuna di soggiornare? Crediamo sicuramente di sì. Bene, tra questi c'è sicuramente, almeno per noi, l'**Hotel Milano Alpen Spa a Castione della Presolana** (BG). Una delle strutture storiche di questo paese della Valle Seriana, che è - e soprattutto ha fatto - la storia dell'accoglienza di charme dell'alto territorio bergamasco.

## **Hotel Milano Alpen Spa a Castione della Presolana**

Un concetto di ricettività che parte da lontano, era il 1965, e che vede protagonista la **famiglia Iannotta**, guidata da **Tommaso Iannotta**, casertano di nascita e giunto in Val Seriana come militare di carriera. Fu proprio qui, nel 1955, che tra un acquisto e l'altro per i commilitoni, il sottufficiale ha conosciuto **Maria Tomasoni**, figlia della titolare di un negozio di alimentari presenti in paese. Dal matrimonio e dopo un breve soggiorno in terra milanese, l'eco della valle ha avuto la

meglio sulla giovane coppia. Un richiamo che oggi da storia è diventata attualità. Tommaso e Maria, nel 1965, tornati a Castione, aprono infatti l'Hotel Milano. Un'idea imprenditoriale che nel giro di breve tempo diventa scuola.

Oggi l'Hotel Milano Alpen Spa continua a essere un hotel che oltre al prestigio, mette al centro dell'offerta la familiarità, la relazione e soprattutto l'attenzione alle esigenze della clientela. Oggi sono Fabio e Roberto, figli di Tommaso e Maria, a guidare la struttura già da diversi anni.

## Le caratteristiche della struttura

Un quattro stelle dal 1985, la struttura è dotata di **58 camere in stile alpino** in cui la ricerca dell'accoglienza, del gusto e dell'intimità si fa eleganza e rispetto dei canoni estetico-funzionali di un'offerta di alta categoria.



Sono 58 le camere dell'Hotel e tutte panoramiche (Foto © Ufficio stampa).

«La nostra offerta non riguarda solo prodotti ma attenzioni, cortesie, cure, suggestioni tutte orientate al benessere. Il nostro è un concetto di ospitalità aperto. - sottolinea lo stesso **Fabio Ianotta** - Il nostro desiderio è far sentire i nostri ospiti al meglio possibile, perchè si sentano importanti. Da oltre 50 anni ci occupiamo anche di congressi ed eventi con le nostre sale meeting, partner presenti ed attivi per le nostre aziende clienti».

## Benessere e relax nell'Alpen Spa

Uno dei fiori all'occhiello dell'offerta di questo guardiano dell'autenticità fatta ricettività è sicuramente l'**Alpen Spa**. Aperta anche agli esterni, simbolo evidente di una non esclusività per pochi dell'offerta, rappresenta un **elegante tempio del benessere e del relax**, basato su trattamenti ispirati alle Alpi per un profondo appagamento e ritrovato equilibrio. Piccoli capolavori di piacere per il corpo e per la mente.



Un particolare dell'Alpen Spa (Foto © Ufficio stampa).

## La valida proposta enogastronomica dell'Hotel Milano

Altro caposaldo dell'offerta qualitativa della struttura è l'ambito legato al **food & wine**. In quest'ultimo caso, Fabio Iannotta - grande cultore e appassionato di vino - ha allestito per gli ospiti una **cantina con oltre 450 etichette**. Una proposta di pregio che rivolge un'attenzione competente e dirompente sullo **Champagne e sui vini rossi**. In carta è possibile vivere emozioni in calice di vere e proprie perle enologiche e verticali introvabili.

## Ristorante Al Caminone e la cucina dello chef Luca Manenti

A tavola a dettare legge è il **ristorante Al Caminone**, aperto anche agli ospiti esterni. Alla guida della cucina lo **chef Luca Manenti**. Bergamasco e poco più che trentenne, il giovane chef, coadiuvato da una brigata formata da giovani colleghi, racconta attraverso i piatti la sua visione di territorio, stagionalità, gusto attraverso una cucina concreta, senza tanti voli pindarici, che parte

dalla tradizione per interpretarla con sfumature di tecniche e di gusto, molto contemporanee.



L'esterno del ristorante Al Caminone (Foto © Ufficio stampa).



L'area destinata alla ristorazione (Foto © Ufficio stampa).

Che sia dalla montagna o si affacci al mare, **l'idea in piatto è semplice e immediata**: mantenere intatta l'emozione del nutrirsi. Sapori, colori, consistenze sono al centro di un racconto concreto e mai banale, che partono dalla cucina di "Nonna Maria" e arrivano ancora oggi intatti nell'autenticità ma con quel giusto inserimento aggiustativo dettato dagli stili e dalle esigenze dei palati contemporanei.



Alcuni piatti dello chef Luca Manenti (Foto © Ufficio stampa).

Il **burro montato di malga con un pizzico di sale e pepe**, per fare un esempio, è apoteosi cremosa per non parlare dei **Casoncelli alla Bergamasca** con pancetta croccante, salvia e burro. Ah, assolutamente imperdibili, non ci si può alzare da tavola senza averle provate, sono poi delle **costine di maialino cotte a bassa temperatura e affumicate nel kamado con salsa bbq**, capolavori di assoluta gustosità intergenerazionale.



Altre proposte del menu (Foto © Ufficio stampa).

Infine lo **chiccoso Lounge bar**, dove dagli estratti ai distillati e champagne selezionati con cura si sposano con l'arte della mixologia o dell'infusione.



Un barman al lavoro nel lounge bar (Foto © Ufficio stampa).

In estrema sintesi quella dell'Hotel Milano è un'accoglienza contemporanea ma mai invadente, minimale nelle forme ma calda nell'atmosfera e nei servizi, coccolosa e rigenerante come solo certa hotellerie alpina sa da sempre offrire. Infine, ma non certo meno importante, un'offerta ricca di suggestioni in calice e un'immersione a tavola che fa parlare il territorio in ogni stagione.

**Hotel Milano Alpen Resort Meeting & Spa**

Via Silvio Pellico 3 - Castione della Presolana (BG)

[www.hotelmilano.com](http://www.hotelmilano.com)