

# Stravaganze svizzere

*Un hotel di classe che mischia tendenze diverse*

**T**ra le splendide montagne svizzere, nel cantone dei Grigioni, si adagia la cittadina di Arosa, meta ideale per chi apprezza il trekking, lo sci o cerca un luogo per rigenerarsi. Lo Tschuggen Grand Hotel è sicuramente una delle strutture europee in grado di soddisfare con eleganza e discrezione i clienti più esigenti. Collocato in una zona tranquilla, gode di una vista magnifica sulla montagna, anche grazie alle enormi vetrate e ai balconi disponibili in ciascuna delle 130 camere. Ristrutturato di recente dall'interior designer svizzero Carlo Rampazzi, gioca il proprio stile tra la ricerca dell'armonia e l'inserimento di dettagli stravaganti. Peculiare il modo di comporre gli arredi, mescolando tendenze ed epoche diverse per creare un patchwork multicolor dal design umoristico. Un modo per esorcizzare l'eccessiva serietà dei 5 stelle, qui rappresentata da un servizio assolutamente impeccabile. Tempi di attesa irrisori, soluzioni per qualunque bisogno, altissimi standard nella cucina, eccellente cantina e due incredibili fiori all'occhiello: una SPA attrezzatissima, disegnata da Mario Botta, e un trenino automatico su monorotaia



per raggiungere in totale autonomia la cresta della montagna e gli impianti sciistici. Basta premere un pulsante e... partire! In più, per le signore, l'hotel propone "The Ladies Only package": 3 pernottamenti, prime colazioni, cene in uno dei ristoranti dell'Hotel, accesso alla Tschuggen Bergoase, un trattamento viso Sensai Beauty Premier Deluxe, una seduta di make-up, uno scrub alla frutta Comfort Zone, una SPA pedicure e un bagno di bellezza Tschuggen, al costo approx di 980 euro. E per non farsi mancare niente, lo Tschuggen offre agli ospiti un pub in perfetto stile montano con annessa pista da Bowling, sala giochi e un'area dedicata ai più piccoli. Non per niente l'hotel è affiliato a Swiss Deluxe Hotels e a The Leading Hotels of the World e si inserisce tra l'eccellenza degli alberghi di lusso. Se non bastasse questo, sappiate che la SPA merita da sola il viaggio, con i suoi 5000 mq giocati tra terra e cielo, acqua e neve, certificata da Leading Spas fra le prime migliori tre oasi di benessere del mondo. Al suo interno suite SPA private, bagno turco, fitness center, sala trucco, parrucchiere, solarium e qualunque comfort possibile per restituirvi un corpo sano, vitale e un umore da 10 e lode.



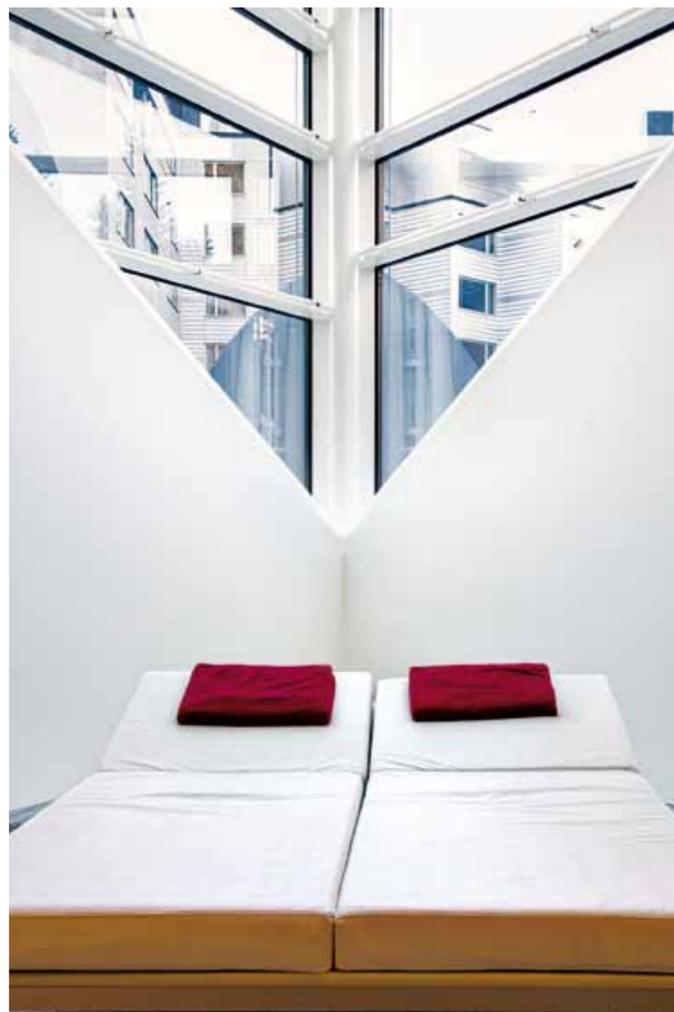
Le stanze da letto sono ampie, ben organizzate, con un eccellente servizio in camera. Alcuni dettagli sono rappresentativi della struttura montana, ma molti altri la estraniavano completamente dal contesto.



*Sopra:* per un'esperienza gastronomica assolutamente speciale c'è La Vetta (inclusa nella Guida GaultMillau con punteggio 14). In alternativa si può prendere uno spuntino leggero alla SPA Lounge, oppure scegliere tra il ristorante La Collina o la cornice classica

del Grand Restaurant. *A destra:* la SPA dispone di grandi spazi ed è articolata su tre piani; scavata nella roccia, utilizza materiali naturali per integrarsi perfettamente con l'ambiente che la circonda. In questa pagina, una zona relax, utilizzata dopo la sauna o i trattamenti.





Gli ambienti sono caldi, mai sovraccarichi di oggetti eppure estremamente funzionali e piacevoli da vivere. A disposizione la macchina del caffè Nespresso, per fare felici i cultori del gusto. I letti sono ampi, gli armadi ben

organizzati e Internet a disposizione in tutto l'hotel tramite wii-fi gratuito. In questa pagina una delle saune, realizzata in pietra e legno, su pianta ottagonale; la zona relax con vista sulle montagne e la grande piscina riscaldata che sotto-

linea la naturale curvatura del pendio. All'interno, zone con temperature differenti, percorsi e idromassaggio. La SPA è stata insignita con lo IOC/IAKS Award, il premio di architettura conferito dal Comitato Olimpico Internazionale

(IOC) e dall'Associazione internazionale per gli impianti sportivo-ricreativi (IAKS), ottenendo la medaglia d'argento piazzandosi dietro gli impianti sportivi di "Watercube" e "Nido d'uccello", realizzati a Pechino in occasione delle Olimpiadi.



L'executive chef Uwe Seegert offre una proposta gastronomica natalizia leggera e informale arricchita da un melange di aromi del sud:

Agnello:

prendere una porzione di carré d'agnello e liberarla da grasso e muscolo  
condire con pepe nero e sale marino  
friggere il carré in olio di oliva con rosmarino e timo  
informare la carne a 90° C per 15 minuti  
per la finitura, tagliare la carne e farla saltare velocemente in una padella calda con burro e erbe aromatiche fresche.

Purè di carote:

lavare e sbucciare le carote  
prendere dello scalogno e tagliarlo a dadini molto sottili  
soffriggere carote e scalogno con un po' di burro in un tegame  
il tutto condito con zucchero, scorza d'arancia e sale marino  
allungare con acqua Vichy facendola consumare lentamente quando le carote si sono ammorbidite,  
spremerle per ottenere la consistenza del purè  
condire il composto con un pizzico di zucchero, sale e un po' di succo d'arancia fresco

Vegetali per il contorno:

lavare carote, broccoli e romanesco  
tagliare tutto a piccoli pezzi e farli bollire in acqua salata, tenendo pronto un recipiente con acqua ghiacciata  
quando le verdure avranno raggiunto la giusta morbidezza, gettarle immediatamente nell'acqua col ghiaccio  
e poi glassarle in una casseruola con poco burro, sale marino, dello zucchero e un piccolo pomodoro.

Scaldare l'olio d'oliva con rosmarino fresco, sale grosso e aglio giovane in una casseruola a circa 80° C  
lavare i pomodori, togliere la buccia, saltarli velocemente nell'olio caldo e poi lasciarli riposare per circa 30 minuti

Finferli:

lavare i funghi con acqua fredda  
riscaldare una padella e rosolare i finferli  
condirli con pepe nero, un po' di spezie Murray River, qualche scaglia di sale grosso e burro q.b.

Patate:

lavare e sbucciare le patate  
tagliarle a cubetti di dimensioni uguali  
e bollirle in acqua salata per tre quarti di cottura  
mettere le patate a dorare pochi minuti nella friggitrice a 160° C

Sommario:

componete le varie parti in un ampio piatto da secondi, come nella foto o secondo il vostro gusto, guarnendo il tutto con erbe fresche.



A lato: per concludere il soggiorno in bellezza, l'hotel saluta i propri ospiti offrendo un sacchettino da viaggio che contiene acqua minerale, erbe montane per infusi e un frutto.

**Tschuggen Grand Hotel**  
CH-7050 Arosa  
tel +41 (0)81 378 99 99  
tschuggen.ch

*scheda informativa*