

HOTEL
DOMANI

MARZO

56

ALL INCLUSIVE

MA CHE BEL
castello

HOTEL
D O M A N I

MARZO

57

ALL INCLUSIVE

Un progetto di ospitalità partito dal cibo e poi sviluppato in un numero ridotto di camere e nella cura per preservarne la storia e l'atmosfera. Senza trascurare il focus iniziale: i ristoranti oggi sono tre, con tre diversi concept

di **Sabrina Piacenza**

Da una tenuta storica del 1750 nasce un progetto di ospitalità fatto di grande passione grazie a una visione lungimirante di una giovanissima padrona di casa che ha generato una complessa e ambiziosa ristrutturazione ispirata al concetto di lusso essenziale e scandita dal principio della bellezza discreta e autentica.

Un'atmosfera magica

Siamo a Villandro, un paese a 880 metri di altezza a una trentina di chilometri a nord di Bolzano, sul versante orientale delle Alpi Sarentine, e Castel Steinbock più che una struttura ricettiva è una vera e propria dimora storica, autentica e misurata, una residenza che conta solo 12 suite e 2 ristoranti. Un progetto di charme pensato per offrire un soggiorno stellato inteso come vero benessere associato a cibo di qualità, che era proprio l'obiettivo di Elisabeth Rabensteiner quando l'ha inaugurato di recente dopo il recupero di un antichissimo castello. "Quando l'ho rilevato a 19 anni sapevo che Anstz Steinbock era qualcosa di molto speciale. Sentivo l'atmosfera particolare delle stube storiche, ero impressionata da quanto gli ospiti si sentissero coccolati in queste stanze e sapevo che l'Anstz Steinbock non era un normale hotel o ristorante", racconta Elisabeth che sottolinea anche come l'edificio non era affatto in buone condizioni e quindi per i primi anni si è concentrata esclusivamente sul ristorante. "In



Alex Filz

Linee sottili

Base e struttura in metallo, asta in rame, la lampada Light Stick V di **Catellani&Smith** è un apparecchio appartenente alla collezione omonima disegnata da Enzo Catellani che in questa serie ha utilizzato i primi circuiti a led. La sua intenzione era quella di creare oggetti essenziali che quasi sparivano per lasciare spazio alla sola luce, prendendo le distanze dal suo stile prepotente a favore di un minimalismo più marcato. La linearità e la semplicità delle lampade della serie Light Stick permettono di illuminare con una luce leggermente diffusa e diretta, con discrezione ed eleganza. Le caratteristiche dimensionali del modello scelto per l'hotel sono: base 9x3,5 cm, altezza 84 cm, sporgenza 17 cm; la finitura è oro satinato.



Alex Filz

Alla base della formula dell'hotel ci sono il riposo eccellente e i piaceri del palato; ad esempio nella Stube Defregger è possibile scegliere tra diversi menu - di cui uno vegetariano - da comporre e mixare à la carte

Alex Moling

Alex Moling

Alex Moling

Castel Steinbock

UBICAZIONE | Villandro (BZ)

SITO WEB | ansitzsteinbock.com

SUITE | 12

PROGETTISTA | ALA Andreas Lengfeld Architects



breve tempo ci siamo fatti un buon nome con la cucina regionale e siamo diventati più bravi e creativi anno dopo anno fino ad arrivare alla “cucina Steinbock” per cui siamo conosciuti oggi. Molti degli ospiti del ristorante alloggiavano anche da noi, ma le camere erano come erano: tipico fascino anni '50, piccole, luminose e non all'altezza del ristorante”.

È da questa consapevolezza che nasce in Elisabeth l'idea di trasformare Steinbock in una residenza di classe dove poter vivere un'esperienza totalizzante, tra relax e buon cibo, un luogo speciale carico di vissuto con mura storiche e vive, intrise di calore, tanti angoli nascosti e due caratteristiche stube che invitano a godersi momenti di tranquillità e piacere.

Piccolo è bello

“Ho riflettuto molto su quale fosse la strada giusta da percorrere perché tanti albergatori della zona alle loro strutture hanno aggiunto camere, centro benessere e realizzato enormi complessi. Ma il nostro hotel era molto piccolo, all'epoca con 21 camere doppie. Con la decisione di diventare ancora più piccolo e di ridurre il numero di camere ho incontrato per la prima volta un forte vento contrario. Architetti, consulenti di marketing e colleghi mi sconsigliavano di farlo e tutti dicevano che non si può sopravvivere con 12 camere. Ma non mi sono lasciata scoraggiare. Ero e sono fermamente convinta che questa decisione sia stata la cosa migliore che potessi mai fare. Ed è così che ho ini-

HOTEL
DOMANI

MARZO

60

ALL INCLUSIVE



Alex Fliz



Alex Fliz

Con la ristrutturazione le camere sono passate da 21 a 12 e - dall'essere ambienti piuttosto piccoli - si sono trasformate in spazi generosi, arredati con grande semplicità, tra colori neutri e forme accoglienti



**VOLEVO DARE AGLI
OSPITI L'OPPORTUNITÀ
DI VIVERE IN UNA
VECCHIA CASA E DI
PERCEPIRE QUESTA
ATMOSFERA SPECIALE.
E NATURALMENTE
TUTTO QUESTO CON IL
MASSIMO COMFORT**

**Elisabeth Rabensteiner,
proprietaria dell'hotel**

ziato a pianificare. Per caso ho incontrato un grande architetto, Andreas Lengfeld, che ha capito subito cosa avessi in mente. Insieme abbiamo analizzato la casa, studiato ogni angolo e creato qualcosa di unico”.

Una casa di amici per amici

Elisabeth e l'architetto Lengfeld, titolare dello studio ALA di Bolzano, hanno definito un concept iniziale molto semplice, che rispettasse e valorizzasse la storia straordinaria dell'edificio ma che allo stesso tempo fornisse nuova linfa ad una struttura ormai datata. La direzione da prendere dunque è stata chiara fin dall'inizio, ma per Elisabeth ci è voluto del tempo per trovare il coraggio di fare questo passo. “Volevo creare una casa di amici per amici, in cui sentirsi bene, una casa dotata di molti servizi, non un “normale” hotel. Volevo dare agli ospiti l'opportunità di vivere in una vecchia casa e di percepire questa atmosfera speciale e naturalmente tutto questo con il massimo comfort. E questo include non solo i nostri due ristoranti, ma anche la nostra cantina che si trova a 6 metri di profondità e la nostra meravigliosa terrazza. Ma anche la spa privata nelle suite, le camere spaziose, l'individualità e l'esclusività della casa”.

Era importante sfruttare al meglio le testimonianze storiche, scegliere i materiali giusti per garantire il massimo comfort. Il primo passo decisivo è stato la riduzione delle sistemazioni da 21 a 12. E poiché l'intera storia s'impenna sul ristorante gourmet, Elisabeth ha concentrato la vera ragione per un soggiorno allo Steinbock su pochissimi elementi chiave, ma sviluppati alla perfezione: riposo eccellente e piaceri del palato.

Il recupero dell'essenziale

Le 12 suite, che sintetizzano al meglio il concept di Elisabeth volutamente puristico legato all'essenza del soggiorno e ridotto secondo la filosofia “qualità anziché quantità”, sono caratterizzate da pareti intonacate in argilla, parquet centenari, mobili in legno di wengé arrotondati, pietra locale e luce soffusa, radiatori in ghisa realizzati appositamente per la tenuta dal fascino vintage unito ad un'inerzia termica e una diffusione del calore super efficiente. L'immensa bellezza della semplicità come essenza per momenti di vita esclusivi rivive in ogni dettaglio della struttura, non solo nelle suite, anche nell'Honesty-Bar, presso il quale ogni ospite può servirsi come se fosse a casa sua.

Luce per sottrazione

“Tutte le mie lampade sono sogni calati in una dimensione di concretezza progettuale. Mi piace pensarle come piccole invenzioni capaci, con molta semplicità, di emozionare e sorprendere”. Le parole di **Davide Groppi** restituiscono perfettamente la filosofia progettuale che sta alla base di ogni singolo apparecchio illuminante creato dall'azienda piacentina. La lampada da terra-sospensione Masai si inserisce con discrezione nelle suite di Castel Steinbock grazie alla sua estrema essenzialità, omaggio del designer Maurizio Mancini ad Alberto Giacometti e alle sue figure sottili. Caratterizzata da un filo teso, leggero, la lampada è una linea quasi invisibile che offre una luce delicata e laterale destinata a valorizzare e non ad essere protagonista, comprimaria generosa per mettersi al servizio dell'opera e dell'oggetto. Masai è regolabile in altezza, il flusso luminoso è orientabile e la sezione del suo corpo illuminante è ridotta ai minimi termini.



La Suite Pontifescer con spa privata

I bagni delle 12 camere sono stati arredati da antoniolupi





Alex Filiz

All'Honesty Bar, disponibile in camera, l'ospite può prepararsi un drink come se fosse a casa sua

polita e premiato con due toque Gault-Millau, che custodisce l'Alto Adige nel cuore proponendo nei suoi menu una cucina casereccia, ispirata alle osterie ma resa contemporanea, dove i gusti di una volta si fondono con tecniche ed esigenze attuali.

L'atmosfera rilassata della Stube del Tribunale, che rasserena cuore e spirito grazie anche all'affaccio sul centro storico di Villandro, accoglie gli ospiti della residenza per la prima colazione o una cena informale in un ambiente caldo e contraddistinto dal profumo del legno.

La Stube Defregger, con i suoi 300 anni di storia e gli 8 tavoli, è il fiore all'occhiello della struttura e quintessenza di un affascinante viaggio gastronomico curato da Tomek Kinder dove è possibile scegliere uno dei suoi menu - di cui uno vegetariano - da comporre e mixare à la carte.

Lo Stain invece è l'estensione informale per il pranzo del Fine Dining di Castel Steinbock. Il menu porta sempre la firma di Tomek Kinder ed è caratterizzato da pietanze a base di prodotti regionali dalle sfumature mediterranee e specialità stagionali.

"Le delizie culinarie sono molto importanti per noi. Tomek è con me ormai da 8 anni e gestisce magistralmente la cucina. Al suo fianco c'è Bastian, il nostro restaurant manager e sommelier del ristorante e responsabile della nostra fornitissima cantina. Accompagna i piatti di Tomek con i vini ed è responsabile del benessere degli ospiti del ristorante".

Spirito cosmopolita in cucina

"Il nostro focus è stato creare 12 suite originali e i ristoranti. Il nostro raffinato ristorante gourmet, aperto tutte le sere dove offriamo ai nostri ospiti 2 menu: quello classico "Radici", composto esclusivamente da prodotti altoatesini e il menu Capricorno "Creativo", dove utilizziamo i migliori prodotti provenienti da tutto il mondo. Questi menu sono accompagnati da una scelta vini molto speciale grazie al nostro sommelier. Il nostro ristorante à la carte è lo Stain, fratello minore di Gourmet Fine Dining, aperto tutti i giorni a pranzo e a cena con piatti composti da prodotti regionali". Le due Stube sono state pensate per condividere l'amore per le specialità enogastronomiche, curate da Tomek Kinder, chef dallo spirito cosmo-



Alex Filiz