

L'ALTA OSPITALITÀ TRA LE MONTAGNE

Aprirà in febbraio a Cortina il nuovo **Grand Hotel Ampezzo**, elegante indirizzo dedicato all'accoglienza d'eccellenza nella scenografia delle Dolomiti.

Nel pieno del tempo delle Olimpiadi, Cortina farà parlare di sé per un'altra medaglia, quella dell'eleganza.

A conquistarla sarà una delle più attese aperture dell'ospitalità italiana di lusso: il **Grand Hotel Ampezzo**, che a febbraio spalancherà le porte nel centro storico della celebre località veneta.

Dalle 70 camere, tra cui 26 suite, si scruta l'immensità delle Dolomiti. La spa,

con i suoi mille metri quadri, è tra le più ampie della zona e propone trattamenti che favoriscono la longevità e il benessere.

L'albergo rinnova, rispettandone l'eredità, uno degli indirizzi storici di Cortina costruito negli Anni Venti. Mantiene i colori panna e celeste della facciata, ravviva gli interni con legno di noce, marmi e velluti.

Di sicura tendenza sa-



ranno il bar Ampezzino Café e il ristorante Cucina, incentrato sull'eccellenza enogastronomica tricolore.

«Il progetto trascende la semplice architettura, elevandosi a visione. L'accoglienza si trasforma in un'atmosfera avvolgente, dove ogni dettaglio sussurra

una storia» racconta Rosanna Conti, Cluster General Manager di Dhom Collection, il nuovo gruppo italiano dell'hôtellerie di alta gamma, di cui il **Grand Hotel Ampezzo** è parte. Pronto a diventare l'emblema della raffinatezza alpina. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra, un'immagine della hall dell'albergo dove svetta un albero in bronzo. A sinistra, l'interno di una suite.



Altrove è anche un podcast
Per ascoltarlo
inquadra il Qr code.

UN VIAGGIO NEL BICCHIERE TRA LA SCOZIA E IL GIAPPONE



Il cocktail bar del Park Hyatt Milano.

Il whisky è una storia liquida, fatta d'intensità e aromi. Racconta terre ricche di memoria, che di questo distillato sono le icone globali. Come la Scozia e il Giappone, i luoghi protagonisti della degustazione del dopocena del Mio Lab, il cocktail bar dell'hotel Park Hyatt Milano. A chi preferisce restare in Europa, verranno serviti tre bicchieri di Laphroaig, con le sue note di fumo, salsedine e legno. O il cocktail Scotland Wave, un'eco di onde arricchito da limone, sciroppo di zenzero e altri ingredienti capaci di renderlo una raffinata materia da bere. Chi ama le suggestioni nipponiche, può spaziare fra tre suggestioni in purezza del whisky Suntory, fino al cocktail Sakura Serenade, una sinfonia di sapore. La degustazione è accompagnata da una selezione di cioccolato, per esaltare le sfumature di ogni sorso.