

**Un ristorante in montagna, in una grotta, YERA,
dove lo Chef altoatesino Roland Lamprecht
celebrerà la sua cucina di bosco in modo straordinario**

***Con un nuovo concept di ristorante in montagna, Teresa e Stefan Hinteregger
stanno ancora una volta definendo nuovi standard elevati al FORESTIS***

Bressanone, 6 giugno 2025 – Il luxury retreat **FORESTIS**, hotel icona sulle Dolomiti sulla Plose, immerso nei fitti boschi di montagna, presenta **il nuovo ristorante YERA** che apre il prossimo 21 giugno. Con un nuovo concept di ristorante in montagna, Teresa e Stefan Hinteregger stanno definendo, ancora una volta, nuovi standard elevati al **FORESTIS**.

A un'altitudine di 1.800 metri, si apre un paesaggio plasmato dalla ricca natura circostante. Acqua limpida, aria pura, molte ore di sole e un clima piacevole dominano questo luogo, che segue il ritmo della natura con naturale serenità.

La decisione dei proprietari **Teresa e Stefan Hinteregger** di pensare ai loro desideri, quando hanno progettato il **FORESTIS**, si è rivelata giusta, perché è l'autenticità che ispira gli ospiti di tutto il mondo e li fa tornare.

Qui la storia e il presente si fondono armoniosamente e si riflettono nell'architettura e nel design. Accanto all'edificio in stile Art Nouveau alpina del 1912, sottoposto a vincolo, si innalzano tre torri che ricordano la forma dei tronchi d'albero e non superano le cime della foresta. Il design degli interni è caratterizzato da colori naturali chiari, tessuti locali e legni. Nulla distrae dallo spettacolo della natura, dalle maestose cime Geisler e dal patrimonio mondiale UNESCO delle Dolomiti, che si possono ammirare da ognuna delle 62 suite, dal ristorante ad anfiteatro, dall'area benessere e dalle terrazze.

I celti hanno plasmato il luogo

I Celti si stabilirono qui oltre 3.000 anni fa. Praticavano l'agricoltura sulle Alpi e il commercio, ma soprattutto la natura era la loro guida e maestra. **Teresa Hinteregger** e il suo team hanno studiato questi insegnamenti e li hanno fatti rivivere nel **FORESTIS**. La natura, la foresta e gli insegnamenti dei Celti si riflettono nel concept della SPA del **FORESTIS** e nel trattamento signature la **Cerimonia del Cerchio degli alberi**. **L'Executive Chef Roland Lamprecht** celebra la cucina naturale, che ama definire "Cucina della Foresta", perché molti degli ingredienti provengono dalla foresta che circonda il **FORESTIS** e sono lavorati, essiccati e conservati in estate e dopo il raccolto, in modo che gli ingredienti e i sapori locali possano essere gustati anche in inverno. *"Utilizziamo il periodo che va dalla primavera all'autunno per riempire le nostre dispense, in pratica come facevo a casa mia quando ero piccolo - spiega lo Chef Roland Lamprecht - Raccogliamo bacche, noci, funghi, erbe e aghi di abete rosso, pino, larice e pino mugo - tutto ciò che la natura e la foresta hanno da offrire - e poi lavoriamo tutto con varie tecniche, in modo da poter godere del raccolto, anche nei mesi bui dell'anno".*

YERA - Un ristorante che si immerge nel silenzio della natura

Giugno 2025 segna l'inizio di un nuovo capitolo nella vita di Roland Lamprecht come Chef. *"Stiamo portando la cucina della foresta a un livello superiore"*. Per godere appieno dei sapori e degli ingredienti della foresta, **Teresa e Stefan Hinteregger** hanno creato un **nuovo ristorante: ubicato nella foresta, costruito all'interno della montagna, in una grotta, che non può essere vista dall'esterno**, un omaggio all'artigianato tradizionale e ai metodi di costruzione delle grotte che offrivano protezione e sicurezza. Il suo nome, **YERA**, simboleggia la Cucina del Bosco e significa "raccolto" nella lingua dei Celti Retici che si stabilirono in Alto Adige. Migliaia di anni fa, **YERA** era il periodo più importante dell'anno. Dopo mesi di duro lavoro, si poteva raccogliere l'abbondanza della natura.

Alle spalle del FORESTIS, un piccolo sentiero conduce su per la montagna fino a **YERA**. La pesante porta si apre lentamente, rivelando un luogo che promette un'esperienza sensoriale.

Il progetto architettonico si ispira alla natura circostante. Particolarmente suggestiva è la caratteristica terra rossa del Peiterkofel, una montagna con due cime opposte. Questa terra speciale non solo forma il pavimento, ma anche le pareti della grotta, rendendo l'esperienza architettonica ancora più autentica. La sottostruttura del tetto è in legno e la sua forma ricorda lo scafo di una nave rovesciata. Al centro c'è un principio antico: le persone si riuniscono in cerchio intorno al fuoco, concentrando la loro attenzione interamente su se stessi, sui commensali e sull'esperienza. Qui non ci sono distrazioni. Ci si concentra sul momento, sul cibo, sul gusto, sul silenzio, sullo stare insieme. È un'esperienza sensoriale, la cerimonia nella foresta, l'architettura e la cucina, che riporta le persone alle loro radici.

Piatti stagionali che non si conformano alla sequenza classica dei menu

Secondo le conoscenze e le tradizioni dei nostri antenati, YERA significa raccolto, il ritorno delle stagioni, la fine e l'inizio del ciclo annuale sono considerati raccolto e semina, la neve si scioglie, l'acqua e il sole permettono alle prime piante di crescere di nuovo. A YERA c'è un focolare centrale attorno al quale si riuniscono persone di culture diverse per godere insieme del raccolto dell'anno. Roland Lamprecht e il suo team cucinano al focolare centrale e su quattro altari disposti intorno ad esso, servendo per tutta la serata piatti stagionali che non si basano su un menu classico.

"Raccogliamo ciò che ci circonda e creiamo una varietà di nuove combinazioni. La miscela di diverse erbe forestali locali e di prodotti naturali provenienti dalle regioni circostanti fornisce una nuova forma di sapore" - spiega **Roland Lamprecht**. I piatti consistono in molte composizioni speciali, mentre le bevande fanno parte del pasto e sono servite con un basso contenuto alcolico. L'alcol è presente solo in forma di fermentazione naturale e le bevande non hanno mai un contenuto alcolico superiore al 5%. Ogni bevanda è fatta in casa e si abbina bene al piatto.

Preservare le origini e le tradizioni

Per Roland Lamprecht è importante che il suo stile di cucina preservi le tradizioni e la cultura e che l'artigianato della cucina in tutte le sue sfaccettature sia preservato per le generazioni future.” Gli ingredienti provenienti dalla foresta locale includono varie specie arboree, acqua di betulla, germogli di abete rosso, varie bacche selvatiche, ortiche, liquirizia selvatica, barba d'albero, funghi, piedi di porco, sambuco macinato e vari tipi di crescione come ingredienti depurativi del sangue.

Non ci sono posate standard; vengono forniti piccoli bastoni di legno per infilzare il cibo e a volte gli ospiti sono incoraggiati a mangiare con le mani. I tronchi d'albero fungono da tavoli: Teresa Hinteregger ha fatto progettare e realizzare ad hoc **le stoviglie della mise en place**.

www.forestis.it

Ristorante YERA: 18 posti a sedere

Aperto da martedì al sabato incluso (chiusura domenica e lunedì)

Cena dalle ore 18,30 (durata circa 4 ore)

Apertura agli ospiti esterni

Per prenotazioni:

- tel. 0472 521008
- email reservation@yera.it

Euro 650 per persona

#forestisdolomites

Ufficio Stampa

Flaviana Facchini Relazioni Pubbliche

Flaviana Facchini cell. 3396401271

email flavianafacchini@gmail.com