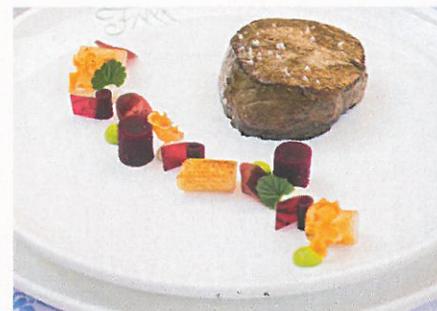




L'AMBIENTE E I SAPORI

A SINISTRA: Luisl Stube, ristorante gourmet. Un elegante ambiente tipicamente sudtirolese per una gastronomia sopraffina. SOTTO DALL'ALTO: due piatti cult di Luis Haller: bue di malga dell'Alto Adige con noce di cirimolo e radice di prezzemolo; tortino di rabarbaro e yogurt naturale con gelato alla panna acida.



GIOIE DEL GUSTO

A FORESTA/LAGUNDO LO **SCHLOSSWIRT FORST** REGALA EMOZIONI GUSTATIVE UNICHE NEL SEGNO DELLO CHEF LUIS HALLER. E NEL COMPLESSO SI PUÒ ANCHE SOGGIORNARE



Birra **FORST** è grande birra, si sa. Ma anche grande food. Per rendersene conto basta varcare la soglia dello **Schlosswirt Forst**. Siamo a Foresta/Lagundo, il portale della magnifica Val Venosta, a pochi chilometri da Merano. Qui si trovano due concetti gastronomici eccellenti, entrambi caratterizzati dall'amore per il dettaglio, dall'opera sapiente di Luis Haller e della sua brigata, dall'amicale approccio con l'ospite: proprio come essere a casa. "Da noi", spiega Haller, "la qualità viene prima di tutto. Portiamo in tavola ciò che la natura ci offre in ciascuna stagione e le materie prime provengono dal nostro orto o dai produttori circostanti. Ogni piatto nasce da una lavorazione rispettosa di ingredienti di primissima qualità e rappresenta un piccolo viaggio gastronomico nel nostro territorio fatto di sapori veri, intensi e genuini". L'antica **Luisl Stube** all'interno dello Schlosswirt Forst è il **manifesto** di questa filosofia. Dispensa all'ospite una cucina di ricerca che sorprende il gusto basata com'è su un'attenta selezione di ingredienti "a tiratura ridotta", come la carne di vitello dalla razza Grigia Alpina, gli asparagi selvatici e i pinoli di pino cembro. Da poche materie prime Haller crea irresistibili opere d'arte gourmet in cui contrasti, per esempio tra cremosità e croccantezza, o tra dolce e aspro, si stemperano in un'inattesa, ghiotta armonia palatale. Le altre **due Stube** dello Schlosswirt Forst invece, in una scena di ispirazione alpina, propongono le specialità della cucina tradizionale altoatesina spesso rivisitate con sorvegliata genialità. E in ogni ora del giorno consentono di accomodarsi per gustare un caffè, una **birra FORST** fresca e molto altro, senza dimenticare le deliziose torte e, nel dopopranzo, il piccolo menu pomeridiano. www.schlosswirt-forst.it

SUGGERIMENTI A SINISTRA DALL'ALTO: una delle tre stube dello Schlosswirt Forst: il legno e la stufa trasmettono un piacevole senso di casa; Luis Haller, a destra, con la sua brigata; una delle 4 camere che arricchiscono la proposta di ospitalità dello Schlosswirt Forst.