

Lo chef Haller nel regno della birra

Il cuoco stellato scelto come interprete dei nuovi progetti gourmet lanciati da Cellina von Mannstein

di Angelo Carrillo

LAGUNDO

C'è una eco alla Rostropovic nell'elegante schema a struttura bitematica e tripartita tipico della Sonata realizzato con gusto e rispetto filologico da Cellina Von Mannstein nella sua ultima creazione gastronomica della storica birreria di famiglia.

Una locanda, due ristoranti e un romantico ostello. Alle porte della Val Venosta, prima di attraversare l'imponente fabbricato della **birreria Forst**, si incontra un antico Gasthaus che la famiglia Fuchs/Von Mannstein ha da poco recuperato e riportato alla sua antica funzione. A guidarlo è Luis Haller, l'enfant prodige della cucina meranese, per 10 anni chef stellato a Castel Fragsburg e da un paio assorbito dai nuovi progetti gourmet di casa **Forst**. Anche in questo locale la birra è di casa da quasi due secoli.

Nel rigoglioso giardino, fiore all'occhiello della struttura, protende le sue ombrose braccia un'imponente Paulonia piantata nel lontano 1814, una pianta considerata l'albero preferito dell'epoca dell'imperatore Franz Josef. Intorno all'imponente tronco botticelle utilizzate nel secolo passato per lo stoccaggio e il trasporto della birra. Sempre protetti dalla rigogliose fronde, tavolini e sedie in sinuoso ferro battuto. Eleganza a profusione.

Da qui si accede anche ai locali del Gasthaus, il primo dei due ristoranti. Qui la cucina si ispira alla tradizione con piatti tipici eseguiti con mano leggera e prodotti scelti con particolare cura. Dalla mucca grigioalpina, allo speck, fino al pane mai sotto l'eccellenza. Alla locanda del castello, lo Schlosswirt appunto, si mangia la tartara di bue di malga con patate, il flan di formaggio di Lagundo fresco di capra con insalata dall'orto biologico, finferli e dressing ai fichi e l'insalata dall'orto dello Schlosswirt pomodoro ramato e champignon. Golosa l'essenza di bollito con Pressknödel di formaggio grigio e levistico. Non mancano naturalmente alcuni tocchi di mediterraneo come i ravioli ripieni con basilico su



Cellina von Mannstein e lo chef stellato Luis Haller, l'enfant prodige della cucina meranese

burrata dalla Puglia e tintura al limone, passione dello chef. I prezzi poi sono inaspettatamente contenuti. Ma la vera cucina di Luis Haller la troverete nella splendida e intima Luis Stube, quattro bei tavoli apparecchiati intorno alla splendida stufa di maiolica colora. Qui lo chef esercita quella crea-

tività che lo ha reso famoso: il duetto all'astice, albicocca, cavolfiore, finferli. La variazione di fegato d'oca, ciliegie, brioches al forno e nocciola. I tagli-rini di Carruba, ceci, Speck dal contadino, aneto e i fagottini di pecorino pomodoro ramato-avocado, salmerino alpino, e limone candito Spettacolare

la sella di cervo su Forst Sixtus grano di saraceno, mirtilli rossi, noce di cirmolo. Infine il latte al fieno cagliato con cioccolato topinambur, verdure dall'orto e caffè d'orzo.

■ ■ Schlosswirt Forst, Via Venosta, 4, Lagundo. Tel 0473 260350. www.schlosswirt-forst.it