

Recensioni

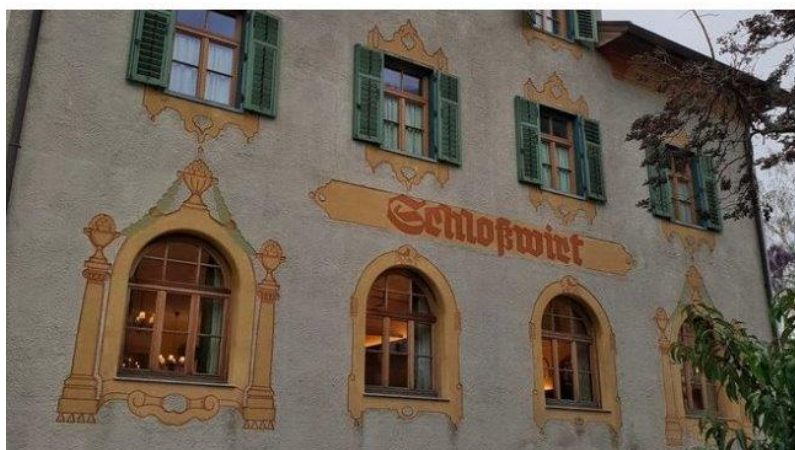
Schlosswirt Forst e Luisl Stube: raffinata accoglienza alle porte di Merano

di Marco Colognese



Forst in tedesco significa foresta

E qui a Lagundo, appena passato Merano, si trova un luogo incantato a due passi da quell'importante fabbrica di birra che della foresta porta il nome, governata da tre signore, tre donne della blasonata famiglia von Mannstein.



Alle spalle sette ettari di frutteti dedicati a una coltura che in Alto Adige regala alta qualità come quella della mela, si trova un edificio storico di grande eleganza che ospita due ristoranti che vale la pena conoscere.





La struttura, su tre piani con qualche bellissima stanza e un appartamento in cui soggiornare, risale al XIV secolo: pietra e legno dominano in un'atmosfera accogliente e giocata sul calore del servizio.



Ne è fautore un maître come Nicola Spimpolo, perfetto anfitrione, il quale si muove a suo agio e in perfetta sintonia con un cuoco di rango come Luis Haller.



Se allo Schlosswirt si realizza un'ottima cucina della tradizione locale alla quale non mancano richiami alla cultura gastronomica dell'Italia più a sud, è nella piccola bomboniera Luisl Stube che un massimo di dieci ospiti possono godere dei piatti dedicati a una creatività ben governata.



Haller in questa piccola, raffinata stube, propone uno stile che muove dall'Alto Adige e i suoi prodotti per spingersi alla ricerca del meglio a prescindere dalla sua provenienza.



Così, dopo aver gustato una serie di deliziosi amuse bouche, si può iniziare con la quaglia arrostita su legno di ciliegio servita con una pralina di fegato grasso biologico "etico" e verdure di campo con rosa canina.



Tra i primi è perfetta la cottura del delicato risotto vialone nano cotto nell'acqua di pomodoro ramato con burrata e polvere di basilico, come altrettanto riusciti sono i ravioli ripieni di baccalà mantecato con spinaci, caviale Beluga e limone d'Amalfi candito.



L'ottimo salmerino di lago è allevato in acqua di sorgente, ne arrivano una dozzina al massimo in tutto l'anno di una pezzatura dai 3,5 ai 4 chilogrammi; cotto confit in olio d'oliva del Garda, è arricchito da un fondo ottenuto dal fieno dei masi e servito con funghi shiitake coltivati in Alto Adige e tuorlo d'uovo.



Riuscita anche la succulenta variazione di vitello "dalla testa alle zampe alla brace" (lingua, raviolo ripieno di spalla, animella, guancia e filetto) con sedano rapa e una riduzione di Puny Whisky. Si termina in gustosa dolcezza con frutto della passione su terra di spugnone con gelato al mascarpone e noce di macadamia.



Bella selezione di vini, disponibili anche al calice e – naturalmente – di birre. Si spendono senza rimpianti 118 euro per cinque portate (nove i piatti disponibili alla carta).