



ECONOMIA Bolzano

■ e-mail: economia@altoadige.it

di Angelo Carrillo

► BOLZANO

Torna la Guida ai ristoranti dell'Espresso con la sua edizione 2019 - la quarantunesima - all'insegna di molte novità, presentate a Firenze dal direttore Enzo Vizzari, tra cui l'ennesimo successo per la ristorazione altoatesina e una conferma per quella trentina. Il massimo riconoscimento, i cinque cappelli, va, infatti, quest'anno a **Norbert Niederkofler**, pluripremiato chef del ristorante **St Hubertus** di San Cassiano in Val Badia che mette un altro tassello ad un anno di grazia cominciato nel 2018 con l'assegnazione della terza stella Michelin. Pioggia di Cappelli anche per molti altri ristoranti altoatesini. Blasonati e meno. A partire dai 3 cappelli conquistati da **Terra** dei fratelli **Schneider** in cima alla Val Sarentino e da **Matteo Metullio**, chef del ristorante **Siriola** di Ciasa Salare a San Cassiano.

Anche il Trentino conquista i tre cappelli con i suoi due ristoranti più famosi e celebrati, **Locanda Margon** dello chef **Alfio Ghezzi** e **El Molin** di **Alessandro Gilmozzi**. Al gradino inferiore, ma sempre ad altissimi livelli, co due cappelli, il ristorante gourmet **Einhorn** del Hotel Stafler a **Mules** in Valle Isarco, il ristorante **Jasmin** di **Martin Obermarzoner**, **La Trenkerstube** del Hotel Castel, **Johannesstube** di Nova Levante, **L'Anna Stuben** del Hotel Gardena e poi, con un ingresso sprint, il bellissimo **In Viaggio**, il nuovo ristorante gourmet di **Claudio Melis** a **Bolzano**, aperto poco più di un anno fa, vicino al bistrot **Kaiserchron** che di cappelli ne mantiene uno (quindi tre in tutto). Meritato riconoscimento anche al **Kuppelrain** di **Castelbello** al ristorante **Zur Rose** di **Herbert Hintner**, sempre ai massimi livelli, e, assolutamente meritato a **Burkhard Bacher** della **Kleine Flamme** di Vipiteno con il suo originale mix di cucina Thai e italiana. Numerosa anche la pattuglia di ristoranti con un cappello tra cui emergono diverse novità e cuochi giovani. Oltre ai già famosi **Tilia**, **Zum Loewen**, **Sissi**, **Schöneck**, **Stüa di Michil**, e la **Passion**, confermano il cappello anche **Bad Schörgau**, nonostante la recente uscita dello chef **Egon Heiss**, **Unterwirt**, **Culinaria** di Tirolo, **Hidalgo**, **L'Alpenroyal** e il ristorante **Suinson** del Hotel Tyrol. Tra i giovani **Manuel Astuto** del Ho-

LA GUIDA 2019 DE L'ESPRESSO

Niederkofler arriva al top Al St.Hubertus i 5 cappelli

Pioggia di successi per la ristorazione altoatesina: nuove promozioni da Terra a Siriola passando per In Viaggio. In crescita i giovani chef



Norbert Niederkofler sempre più in alto: anche la Guida Espresso lo celebra nel gotha della gastronomia nazionale

tel **Laurin**, **Mattia Baroni** di **Castel Flavon**, **Stephan Zippel** del 1908 del hotel **Holzner** di Collalbo. Tra i nomi noti anche il ristorante **Kirchsteiger** di Fojana, il nuovo **Schlosswirt Forst** con la Luisl Stube dello Chef **Luis Haller**. Una gran bella inornata di grandi cuochi ed eccellenti cucine che testimonia la crescita esponenziale della ristorazione altoatesina.

Oltre ai già citati Tre Cappelli trentini, a testimonianza di come l'eccellenza non parli solo il dialetto sudtirolese sono sette i ristoranti premiati in provincia di Trento. Tra questi la storica **Osteria due spade** di Trento, il bel **Castel Toblino** di Stefano Bertoni, il creativo **L Chimpl** di Stefano Ghetta, e la **Taverna del Gallo Cedrone** del Hotel Bertelli. Sospeso, per cambio

del cuoco, dopo l'uscita di Enrico Croatti il ristorante **Dolomieu** sempre di Madonna di Campiglio. Un buon segnale di novità è poi, il cappello assegnato al ristorante **Tre Colombe** a Fornace. Poi un cappello anche alla **Locanda Alpina** di Brez e un cappello allo storico ma sempre vivacissimo ristorante **Malga Panna** di Moena. Tra le novità della nuova edizio-

ne della guida espresso anche la sezione dedicata ai vini che quest'anno viene inglobata dalla guida a dei ristoranti in una apposita sezione. Nelle tre classifiche "pop" realizzate dal curatore Andrea Grignaffini si segnala con il massimo riconoscimento il Pinot Nero Vigna roccolo 2013 della cantina **Hofstatter** e il Terlanò Riserva Vorberg 2015 della Cantina di **Terlanò**.

GLI ALTRI BIG



■ **MATTEO METULLIO**
(3 cappelli)
Giovane chef del ristorante **Siriola** di Ciasa Salare a San Cassiano



■ **HEINRICH SCHNEIDER**
(3 cappelli)
Nuova conquista per lo chef del ristorante **Terra** di Sarentino



■ **CLAUDIO MELIS**
(2 cappelli)
Il nuovo ristorante gourmet **In Viaggio** di Bolzano fa subito centro



■ **HERBERT HINTNER**
(2 cappelli)
Lo chef del ristorante **Zur Rose** di Appiano è sempre al top

Il Trentino invece, si impone con due blasonati Trentodoc come **Giulio Ferrari Riserva** 2007 e **Madame Martis** 2008.

A livello nazionale, sono 7 i ristoranti top da 5 cappelli: oltre al **St.Hubertus**, **Casadonna** reale di Castel di Sangro, **Le Calandre** a Rubano, l'**Osteria Francescana** di Modena, **Piazza Duomo** ad Alba, **Uliassi** a Senigallia e **Lido 84** di Gardone Riviera.