

GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi

a cura di Angelo Carrillo



La proposta gourmet di casa Forst

Alla «Luisl Stube» di Lagundo la proposta creativa di Luis Haller con «Passeggiata autunnale»

di Angelo Carrillo

Ed eccoci giunti, dopo un lungo peregrinare tra "Förestede di Natale", "Felsenkeller", "Bräustüberl" Beer Lounge e Sala Sixtus all'ultima e più ambiziosa stella del firmamento gastronomico di casa Forst: la "Luisl Stube" del Gasthaus Schlosswirt. Siamo a poche decine di metri dalla casa madre dove, ancora oggi, si produce la birra dello storico marchio altoatesino fondato nel 1857. L'edificio appartiene alla tradizione della ristorazione meranese. Un gasthaus risalente ai primi anni dell'800 da sempre adibito a "bieregarten" e osteria. Nel bel giardino, la maestosa Paulonia piantata nel 1804, protende ancora le sue fronde ombrose su seggiole e tavolini in ferro battuto, legno e vernice verde. La cucina corrente ispirata allo stile "locanda" (lo Schlosswirt dispone anche di quattro belle stanze per il pernottamento) si affida alla tradizione dei prodotti locali reinterpretata con un ricco e raffinato spartito di verdure ed erbe dall'orto della casa. Sia a pranzo che a cena. La seconda stube, più raccolta e intima, è dedicata, invece, al talento creativo dello chef Luis Haller (premio Godio 2017) che, affiancato dal vulcanico maître Nicola Spimpolo, coordina i vari ristoranti. L'obiettivo affidato all'ex chef stellato del ristorante Fragsburg sopra a Merano, dalla giovane Cellina von Mannstein (consigliere di amministrazione nell'azienda di famiglia) con un passato di fotografa di culto a New York al fianco di Terry Richardson, quello di ridisegnare il profilo gastronomico della ristorazione targata Forst per superare la dimensione di "kneipe" e osteria popolare. L'operazione è passata per varie fasi e tappe fino a culminare nella "Luisl Stube". Qui, dal giovedì al sabato, a cena, Haller propone la sua cucina gourmet. Non mancano, naturalmente iniziative stagionali e popolari come il "Capodanno Birraio" che si svolge in questi giorni e terminerà il 22 ottobre. L'antica tradizione ha origini medievali e il calendario dei birrai faceva iniziare la nuova stagione di produzione della birra il 30 settembre. Per l'occasione si possono gustare la zuppa di orzo, il "Tritl" ripieno



Lo chef Luis Haller

di spinaci e levistico o i ravioli ripieni di sanguinaccio su chutney di zucca e schiuma di magiorana. Eccellenti. Nella sala gourmet, invece, la cucina spicca il volo: il tris di fegato d'oca su barbabietola, mandarino cinese e caffè è un nno calla cucina classica con tocco esotico. Perfetto anche il Kobe Beef su carpaccio di gambero Rosso e tintura al

dragoncello. Poi i tagliolini con tartufo nero fresco servito nella pagnotta di pecorino stagionato, il risotto Vialone Nano con limone d'Amalfi e timo su senape di birra Forst e capasanta arrostita; il Duetto d'astice dalla Bretagna su salsa verde alla mela, arancia candita e porro alle 24ore, Spettacolari i petti di piccioni francesi con zucca su uva

di Merano. Il goloso itinerario finisce con la "Passeggiata autunnale" mousse alle castagne con gelato al topinambur su cachi e cioccolato fondente. Merano ha ritrovato un grande protagonista in cucina e la Forst un nuovo, sicuro, successo.

Schlosswirt, Via Venosta, 4
Lagundo. Tel. 0473.260350
www.schlosswirt-forst.it

DOLCEMENTE

Andrea Tortora miglior pasticciere d'Italia anche per l'Espresso



Andrea Tortora col suo panettone

Edo dopo Identità Golose e Gambero Rosso anche la Guida Espresso 2019 incorona il giovane Andrea Tortora (classe 1986) miglior pasticciere d'Italia dell'anno. Un filotto che ha del portentoso, ma che non stupisce più di tanto chi conosce lo chef pasticciere del ristorante tre stelle Michelin di Norbert Niederkofler, il St. Hubertus di San Cassiano. Nato a Cremona e cresciuto nel mantovano, Andrea è la quarta generazione di una famiglia di pasticceri di "laboratorio" che dopo una gavetta a Parigi per perfezionare la sua tecnica, si è lasciato avvincere dal mondo della ristorazione, decidendo di "abbandonare" il laboratorio per dedicarsi alla pasticceria da ristorante. Tra le espe-

rienze più significative, quelle vissute all'hotel Bauer di Venezia, al fianco di Giovanni Cirena, e alla corte di Antonio Guida, al ristorante Il Pellicano di Porto Ercole. E poi le altrettanto preziose tappe all'estero: a Parigi da Christian Le Squere, a Londra da Michel Roux e a Singapore accanto a Fabio Cucchelli. Infine l'Alta Badia, all'hotel Rosa Alpina, il relais & château della famiglia Pizzinini, dove firma l'intera proposta dolce, dalle colazioni ai dessert del St. Hubertus. In valigia viaggia con lui sempre "Carletto", il lievito madre creato quasi 20anni fa insieme a nonno Vamor, mantenuto e rinfrescato con amore sino a oggi. Proprio i lieviti sono il suo fiore all'occhiello: ha realizzato (insieme

alla compagna Ilaria Zacchetti) una linea di panettoni che porta il suo nome e che dallo scorso anno si è esteso anche alla colomba pasquale che Andrea interpreta come "Uovo di Colomba" con grande successo. Tra i suoi piatti più famosi caratterizzati da una solidissima formazione classica c'è il "Canederlo", rivisitazione altamente creativa del tipico piatto altoatesino in cui Andrea mantiene la forma perfettamente sferica ma ne rivoluziona la preparazione, attingendo dalle tecniche della cucina giapponese creando un canederlo "espresso" tramite l'utilizzo di una piastra per takoyaki (street food tipico dell'area di Osaka).

www.andreatortora.com
www.st-hubertus.it

LA BOTTIGLIA

IL GROPPELLO DI REVÒ «EL ZEREMIA»



Il gropello "El Zeremia"

Il gropello di Revò è una varietà dalla storia antica e illustre, tanto che negli ultimi anni dell'Impero Austro-Ungarico se ne producevano anche 50mila ettolitri. La sua storia centenaria è legata alla valle che ora è conosciuta per le sue belle mele, ma fino agli anni cinquanta era una zona vitivinicola importante. La creazione del lago artificiale Santa Giustina e la sempre più diffusa melicoltura hanno contribuito alla diminuzione dei vigneti. Quasi scomparso negli ultimi decenni, si è salvato grazie all'appassionata tenacia di un pugno di "irriducibili" e al riconoscimento di vitigno a rischio estinzione e la messa a dimora di nuovi vigneti. Una dozzina di anni fa la Regione ha, infatti, provato a far rifiorire la viticoltura con un incentivo economico che è durato 10 anni, ma allo scadere la maggior parte delle aziende hanno preferito reimpiantare le mele. Non la storica azienda di Augusto Zadra, noto anche con il soprannome di famiglia "El Zeremia", discendente da una famiglia storica nel panorama della viticoltura locale. Nonostante la sua prematura scomparsa, nel 2013, il suo sogno, teso a valorizzare il Gropello di Revò, è stato preso in carico e poi realizzato dal figlio Lorenzo, aiutato dall'enologa della Cantina Pravis - Lasino. Ancora oggi Lorenzo ne produce una orgogliosa e interessante versione base (solo acciaio), e una riserva con passaggio in legno di barrique e con un appassimento di parte delle uve e passaggio in legno: Gropello selezione El Zeremia, affinato in barrique e ottenuto da un vigneto storico, ultracentenario e ancora su piede franco. Rosso rubino, al naso si esprime con sentori di frutti di bosco ed erbe selvatiche. Al palato risulta deciso, complesso, con un finale lungo e appagante.

Cantina El Zeremia, Via IV Novembre, 15, Revò (TN), Tel 0463 432271
www.elzeremia.it

ALTO ADIGE

Whatsapp Channel

Resta sempre aggiornato via WhatsApp.
Ricevi le top news di Alto Adige direttamente sul tuo smartphone

Registrati

Clicca



WhatsApp

• Crea un contatto con il numero telefonico che ti appare qui sotto
• Invia a questo contatto un messaggio via Whatsapp con scritto "Inizia"

Con l'iscrizione, accetti i nostri termini e condizioni

Appare un numero

whatsapp.altoadige.it/