

Migusto

...PERCHÉ IN CUCINA CI PIACE STUPIRE

HOT DOG
RAFFINATI E
ORIGINALI

STAR
A TAVOLA
FRUTTA
ESOTICA



Aromi incantati

A NATALE CONCEDIAMOCI UN BANCHETTO
PRINCIPESCO DALLE NOTE ESOTICHE



In esclusiva
per i membri:
buoni sconto Cumulus
in formato digitale
disponibili dal 3 dicembre



7 613346129387 1



Patrick Marx è dirigente del Pur Südtirol di Merano e Signore della cantina dello speck.

PARADISO GOURMET FRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

L'altra Italia

L'Alto Adige vanta un ricchissimo patrimonio culinario che ha imparato ad abbinare magistralmente con i nuovi trend gastronomici.

Testo: Claudia Schmidt Foto: Simon Koy

Kaiserschmarrn, strudel di mele, speck, canederli, gnocchi, birra e vini clamorosi sono intramontabili sulla tavola altoatesina.

E non a caso, perché qui anche gli chef di punta, magari dopo anni trascorsi a sperimentare nelle cucine di mezzo mondo, li ripropongono senza tregua. In Alto Adige, infatti, modernità e tradizione non sono in antitesi, ma si prendono a braccetto per ampliare il ventaglio di proposte gastronomiche di una regione dai mille

sapori, che anche nella stagione fredda ha molto da offrire oltre alle piste da sci. Nel 2019 ben 20 ristoranti altoatesini si sono guadagnati una o più stelle Michelin, ma non è soltanto la cucina blasonata a fare di questa regione un paradiso dei buongustai. Il piatto speciale, qui, nasce spesso dalla creatività di chi magari non ha stelle o forchette da vantare ma ha viaggiato per il mondo e si è portato a casa ispirazioni cosmopolite. Idee fresche, innovative, che danno impulso alla cucina tradizionale e aprono nuovi

orizzonti al palato. Migusto ha selezionato per voi i trend più nuovi e i ristoranti da provare, ma anche i classici della gastronomia e dell'ospitalità di cui l'Alto Adige giustamente si vanta. Da val Monastero siamo arrivati dritti in val Venosta e subito abbiamo trovato pane per i nostri denti: il ristorante Flurin a Glorenza, il Reichhalter 1447 a Lana, l'Alpinn al Plan de Corones e, infine, una piccola manifattura casearia di Selva dei Molini dove un giovane pieno di slancio e passione produce formaggi unici.



Il tavolo migliore del ristorante Alpinn è decisamente quello davanti alla finestra.

Girovagando

IL MEGLIO DI DUE MONDI: LO STILE DI VITA ALPINO E QUELLO MEDITERRANEO SI MESCOLANO IN ALTO ADIGE CREANDO UN PARTICOLARE GUSTO PER LA VITA, CHE SI TRADUCE NON DA ULTIMO NEL PIATTO.



Ulli Wallnöfer

Nessuno meglio di lui conosce i piccoli produttori locali e i loro punti di forza, e quanto a fiuto per la qualità non lo batte nessuno. Per questo ha dato vita a «Pur Südtirol», che non solo propone online e in diversi punti vendita le migliori specialità artigianali dell'Alto Adige, ma ha anche come obiettivo quello di promuovere l'economia sostenibile della regione e darle sempre nuovi impulsi. Non a caso anche lo stile e l'allestimento dei punti vendita «Pur Südtirol» sono altoatesini al 100% – perché la regionalità dev'essere per prima cosa visibile. pursuedtirol.com



Risotto al pino mugo con burrata e croccante di schüttelbrot al ristorante 1477 Reichhalter

Merano e dintorni

Ristorante Onkel Taa

Nell'Ottocento a Merano venivano a passare le acque la principessa Sissi e i nobili di tutta Europa. Nel frattempo la città ha trasformato i suoi bagni termali in modernissime spa e si è scoperta anche una vocazione gastronomica, ma per fortuna non ha perso il suo antico charme. Per chi a fine anno non si perde un film sulla «principessa triste», è d'obbligo la visita al «K & K Museum» dei Bagni Egart di Parcines, a 20 minuti da Merano, dove Karl Platino ha raccolto cimeli di epoca austro-ungarica. Annesso al museo c'è il ristorante Onkel Taa – ma qui è Janett, la figlia di Karl, a dettar legge. La cucina punta, fra le altre cose, sulle erbe e sulle lumache, di allevamento proprio. Chi non ama i gasteropodi può ripiegare sulla trota, che arriva anche lei fresca fresca dal vivaio del ristorante.

onkeltaa.com



Martina e Andreas Helmsch amano i piatti semplici e genuini. Nel loro ristorante è tutto fatto in casa.



UNO SGUARDO SU MERANO DALLA TORRE DELLE POLVERI. RAGGIUNGIBILE A PIEDI DAL CENTRO DELLA CITTÀ

Ristorante 1477 Reichhalter

Il numero che precede il nome indica l'anno di costruzione dell'edificio che ospita il locale di Martina e Andreas Helmsch. Avvolgente nella sua essenzialità, il ristorante-caffetteria Reichhalter è un indirizzo sicuro in qualunque stagione dell'anno per chi ama l'eleganza senza fronzoli – e i sapori veri. Per colazione c'è pane fatto in casa, ma del resto è quasi tutto fatto in casa, qui: dalla pasta per il pranzo di mezzogiorno alle torte da accompagnare al caffè o al tè pomeridiano. A cena, invece, si va di stufato tradizionale (ma non solo). Il palato ringrazia. Lo conferma anche la redazione di *Monocle*, prestigiosa rivista londinese di lifestyle, che ha incluso il Reichhalter fra i ristoranti top del 2019 – per una volta non si tratta dei «soliti sospetti», e un motivo ci sarà.

1477reichhalter.com

Boutique hotel ImperialArt

Sorge proprio di fronte al Kurhaus, nel cuore della zona pedonale, quindi è il punto di partenza ideale per andare alla scoperta di Merano. Ma non solo: l'ImperialArt è l'indirizzo perfetto per gli amanti del design, dello stile e della camera personalizzata, che possono lustrarsi gli occhi su ogni dettaglio. Nel prezzo del pernottamento è compreso anche l'ingresso alle terme, ma chi predilige l'intimità può prenotare una delle camere ultrachic con idromassaggio privato – fruibile anche in inverno. La colazione si fa nell'annesso Coffee Art ed è, ovviamente, di tutto rispetto. Per il caffè si può scegliere tra espresso e caffettiera a stantuffo, e il fatto che anche i meranesi bazzichino regolarmente il locale la dice lunga sulla sua qualità.

imperialart.it



Torta al timo limone con lamponi per accompagnare il caffè al 1477 Reichhalter

Vipiteno e dintorni

Gourmetstube Einhorn

Peter Girtler è uno chef con i fiocchi – mica per niente si fregia, da quest'anno, di due stelle Michelin – e nella sua *Gourmetstube* annessa al Romantik Hotel Stafler di Campo di Trens propone persino una colazione di sei portate (per la serie: il buongustaio si vede dal mattino). L'arma segreta, ma neanche tanto, di Girtler sono i prodotti: la provenienza locale o regionale è, nei limiti del possibile, un must, ma la precedenza assoluta va ai prodotti coltivati direttamente nel podere Stafler. E se in menu trovate un banale «Strammer Max» (che sarebbe una fetta di pane integrale con sopra prosciutto cotto e uovo al tegamino) non lasciatevi ingannare: quando ci mette mano un cuoco stellato è tutta un'altra cosa – a noi, tanto per cominciare, l'hanno servito con uno spumante delle cantine Arunda di Meltina...
stafler.com



Peter Girtler, chef stellato del Gourmetstube Einhorn, propone una colazione di sei portate.



Dal Patscheider Hof si gode di un magnifico panorama su Bolzano.



Strammer Max al Gourmetstube Einhorn, ovvero: uovo al tegamino su fetta di pane integrale e prosciutto, preparato e servito con stile.

Inserzione



IL DESSERT CON ABETE ROSSO, VANIGLIA E PINOLI AL RISTORANTE FLURIN.

Val Venosta

Ristorante Flurin

Se c'è un ristorante che fa il punto sulla cucina altoatesina contemporanea, quello è il Flurin di Glorenza. Inaugurato nel 2018, è suggestivamente allestito nelle sale a volte di pietra dell'antico tribunale e passa con disinvoltura dalla cucina regionale ai fermentati in vaso di vetro e ispirazioni esotiche. Da provare, per esempio, il dashi con uovo in camicia e funghi shiitake: il menu, come si usa ultimamente nell'alta gastronomia, riporta unicamente gli ingredienti principali del piatto, ma quello che arriva in tavola è frutto di una complessa sinergia di sapori – oltre che di maestria ai fornelli, naturalmente. Nel bar annesso al ristorante si può aprire e/o chiudere la serata con originali cocktail.
flurin.it



Cucina ricercata con ottimi prodotti locali al ristorante Flurin di Glorenza, nelle sue sale a volte di pietra.

Inserzione

ESOTICO: POLLO AL COCCO CON INSALATA ASIATICA PICCANTE

IDEA

Le fettine con i fiocchi di cocco e l'insalata di avocado e insalata belga sono una combinazione irresistibile. I semi di sesamo tostati e la salsa sriracha danno al piatto la tipica nota infuocata della cucina thailandese. La ricetta su migusto.ch/insalata-belga.



Fr. 3.50

MINI FETTINE DI POLLO OPTIGAL* CON FIOCCHI DI NEVE AL COCCO E LIMETTA PER 100 G

* In vendita nelle maggiori filiali

Il piacere di mangiare senza sensi di colpa



Dispositivo medico

BioMed®

Biomed AG, Überlandstrasse 199, 8600 Dübendorf
© Biomed AG, 10/2019. All rights reserved.

Testato clinicamente:
4 volte più efficace per la perdita di peso*

Reduforte Biomed® riduce l'assimilazione delle calorie contenute nei nutrienti principali: carboidrati, zuccheri e grassi.

In farmacia e in drogheria.

* Rispetto alla sola dieta e al solo movimento. Fonte: Grube B. et al., «OP-VV-102...4 Novel Proprietary Composition for Weight Reduction: A Double-Blind Randomized Clinical Trial for Evaluation of Efficacy and Safety». Hindawi Publishing Corporation, Vol. 2015, Art. ID 413075. I risultati possono variare da persona a persona.

Legga il foglietto illustrativo prima di fare uso di Reduforte Biomed®.
www.ReduforteBiomed.ch





Bolzano è il capoluogo dell'Alto Adige: qui siamo in piazza Walther con il monumento dedicato al poeta del Medioevo, Walther von der Vogelweide.

Bolzano e dintorni

Ristorante Patscheider Hof

D'inverno si può solo intuire con quale rigoglio, in estate, i vigneti del Patscheider Hof allungano i tralci al sole sull'altopiano del Renon che sovrasta Bolzano. Per fortuna il vino della casa, Müller Thurgau e Vernatsch, si può gustare tutto l'anno. L'idilliaco maso è l'indirizzo giusto per chi ama l'atmosfera della tradizionale stube altoatesina e la classica cucina locale che, però, viene proposta in chiave moderna, ovvero alleggerita – dopotutto gli ospiti del ristorante non devono affrontare il duro lavoro di una volta nei campi o nelle vigne. La fama del tris di canederli del Patscheider Hof aveva varcato i confini regionali già prima che Roland Trettl sfidasse Tim Mälzer, a Kitchen Impossible, nella preparazione di quello che passa per un piatto semplice ma non lo è, però anche il kaiserschmarrn con la composta di mirtilli rossi fatta in casa è semplicemente indimenticabile.

patscheider-hof.com

Parkhotel Laurin

Avete sempre sognato di dormire in un vero grand hotel? Eccovi accontentati. L'edificio, risalente al 1910, trasuda grandeur già solo dall'ingresso ed è tutto sospeso in una raffinata atmosfera fuori dal tempo, dal ristorante in stile Art Déco al bar dove ogni venerdì si può ascoltare jazz dal vivo. Ciliegina sulla torta: la colazione, che per qualità del servizio e varietà delle proposte non ha confronti.

laurin.it

Ristorante Chalet Gerard

Qualche anno fa i figli di Gerard Mussner (atleta della nazionale olimpica di sci 1968) hanno deciso di trasformare lo chalet costruito dal padre alla fine degli anni



Padre e figlia: Luis e Doris Rottensteiner del Patscheider Hof.



Nella salsa da pranzo del Parkhotel Laurin a colazione ci si sente come un re.



Al Patscheider Hof, con i kaiserschmarrn si serve la composta di mirtilli rossi.

Il Patscheider Hof sopra Bolzano baclato dal sole invernale.



La prospettiva giusta: lo Chalet Gerard si trova immerso in una cornice spettacolare.



LA MERENDA ALLO CHALET GERARD: E SEMPRE IL MOMENTO GIUSTO PER SPECK, FORMAGGIO E CETRIOLI.

Settanta in un boutique hotel che fondesse eleganza moderna e calore familiare. Oggi l'albergo affacciato sul Sassolungo è uno degli indirizzi top a Selva di Val Gardena – non solo per dormire, ma anche per il sensazionale strudel di mele e la tipica, corroborante merenda altoatesina a base di speck, formaggio, salamino affumicato, cetriolini e schüttelbrot, che si possono gustare a qualunque ora nel ristorante con vista sulle montagne oppure in terrazza, anche d'inverno, avvolti in una calda coperta.

chalet-gerard.com

Brunico e dintorni

Ristorante Alpinn

Il pranzo più spettacolare in assoluto che possiate concedervi in inverno in Alto Adige è a 2000 metri d'altezza sul Plan de Corones, che sovrasta Brunico e dà anche il nome all'intero comprensorio regionale. La futuristica struttura in vetro dell'Alpinn, che si raggiunge in funivia, è protesa nel vuoto e offre un panorama mozzafiato a 180° sulle montagne circostanti. Se la giornata è limpida, lo sguardo può spaziare all'infinito sulle Dolomiti, ma anche osservare le bizze del tempo al calduccio da dietro la vetrata ha il suo fascino. Il concept gastronomico è frutto della mente e delle abili mani di Norbert Niederkofler, patron del St. Hubertus di San Cassiano, che si fregia di ben tre stelle Michelin. Le sue parole d'ordine in cucina sono sostenibilità e territorialità, e non tanto per dire – chiedetegli pure il pedigree di uno qualunque dei suoi ingredienti...

alpinn.it

Manifattura casearia Eggemoa

Anche i più esigenti in materia di formaggio saranno conquistati dalle specialità della manifattura casearia Eggemoa. Il giovane e sapiente titolare Michael Steiner ha fatto pratica sotto la guida del mastro formaggio svizzero Willi Schmid e da lì ha spiccato il volo. Ha anche convinto i genitori a ristrutturare il piccolo caseificio di famiglia per poter organizzare degustazioni, che si tengono a un tavolone di legno davanti all'ampia vetrata affacciata sulla natura circostante. La forza dei formaggi Eggemoa sta tutta nella crosta, che va assolutamente mangiata: quella del «Larix», per esempio, è

affinata con aghi di larice tostati, mentre il «Silva» viene avvolto in corteccia d'abetto (quella ovviamente si scarta). E se rimane a corto di corteccia, Steiner non esita a mettere mano alla motosega (nel bosco di proprietà). Chi non può regalarsi una degustazione in loco trova i formaggi Eggemoa a vari mercati settimanali e nei negozi di specialità altoatesine.

eggemoa.com

Ristorante Sichelburg

Una ventina di anni fa il castello di Sichelburg, svettante simbolo di Falzes, è passato di proprietà del comune, che per fortuna dei gourmet ha pensato bene di adibirlo a ristorante. Il menu oscilla tra cucina locale e mediterranea senza disdegnare il tocco esotico, e l'imbarazzo della scelta è grande. Per tagliare la testa al toro vi suggeriamo di partire con la variazione di piccoli antipasti, dove c'è un po' di tutto – dalla bruschetta con verdure grigliate e mozzarella alla vellutata *tom kha gai* fino al *tirti* di segale biologica e allo speck nostrano.

sichelburg.it

Hotel Corso

Questo piccolo hotel nel centro storico di Brunico mette a disposizione dei suoi ospiti camere arredate con eleganza d'antan e una ricca colazione a buffet che soddisfa qualunque gusto e desiderio.

hotelcorso.com



SALMERINO CON CAVIALE E RIDUZIONE DI RAFANO E PANNA AL RISTORANTE ALPINN.

Il cibo all'Alpinn è spettacolare quanto l'edificio che lo ospita.



Il formaggio del caseificio Eggemoa si può acquistare nei mercatini dell'Alto Adige e nei negozi di specialità.



Foto: Claudia Schmidt, Roter Hahn/Frieder Blickle, per gentile concessione



IN PALIO
un viaggio in
Alto Adige
del valore di
fr. 550.-



Concorso

Vinci un viaggio in Alto Adige

Il Gallo rosso è un'organizzazione che si occupa di vacanze nei masi altoatesini. Che cerchiate un maso isolato o in posizione centrale, una vacanza con tutta la famiglia oppure un weekend romantico per due, un ambiente rustico oppure design, tra i 1650 masi dell'ampissima offerta tutti troveranno la sistemazione dei propri sogni! Con un buono del valore di fr. 550.- vi godrete delle giornate di relax nell'agriturismo da voi prescelto. www.roterhahn.it

Come partecipare

Rispondi alla domanda del concorso su migusto.ch/concorso-altoadige dal 3 dicembre fino al 26 gennaio 2020. Il concorso è riservato esclusivamente ai membri del club Migusto.

Trovi le condizioni di partecipazione su migusto.ch/concorso-altoadige