

VIACIALDINI

Chef Luis Haller, passione e arte culinaria

Ristorante Schlosswirt Forst, chef Luis Haller, la sua è vera arte culinaria che attinge da una profonda passione, creatività e ricerca, rispetto per i prodotti e attenzione per il territorio, una linea sempre presente e visibile nei suoi piatti.

di Michele Luongo



In Alto Adige alle porte della Val Venosta, pochi chilometri da Merano, a Lagundo, una cucina di alto livello al ristorante Schlosswirt Forst, qui, in un ambiente raffinato e tradizionale, l'arte culinaria del pluripremiato Chef Luis Haller.

A pochi passi dalla proprietà dello storico birrificio Forst, per volontà della lungimirante Cellina Fuchs von Mannstein, lo Schlosswirt Forst, prende vita con due realtà culinarie, un sala ristorante con attenzione alla cucina tradizionale e il ristorante gourmet Luis Stube.

Si è accolti con gentilezza e professionalità, l'ospite è messo da subito a proprio agio. Accompagnati al tavolo, nella storica stube, ammiriamo i trofei di caccia di un tempo, il calore del legno, le riproduzioni artistiche d'epoca, un'atmosfera intima, raffinata ma non impegnativa, lume di candela sui tavoli. Siamo nella Luis Stube, nel calice di benvenuto, Arunda Blanc de Blanch Extra brut, metodo classico, densità e persistenza, un natural proseguire per un viaggio di emozione culinaria, pan brioche aromatizzato all'eucalipto, fatto in casa, guscio d'uova con gamberi e olive taggiasche, che meraviglia, in controcanto crema al cocco e curry con salmone, saporitissima, mini cannolo di crema di rafano con tartare di bue, senza parole, una triade di burro alla rapa rossa, al lardo e con formaggio grigio all'erbette d'orto, in un tubetto da spalmare, è un interagire col cibo, il tutto presentato in una cassetta di legno sovrapposta.

E il salmerino, l'astice in purezza, tartare d'astice, e caviale di Beluga, chips di carbone vegetale, polvere di midollo crema di mela verde Smith, e miso. Eccellente! Non abbiamo altra espressione: Wow.



Un alta cucina che va oltre, coinvolgendo ogni senso, così si presenta l'arte culinaria dello Chef Luis Haller.

Lo "Scampo fiammeggiato su cannolo di ricotta di bufala e avocado con yuzu ed essenza di camomilla", pura eleganza gastronomica, una delicatezza sublime che esalta la freschezza e l'autenticità della materia prima, per un inno al sapore. Ottimo l'abbinamento con il Pinot, Weissburgunder Five Yars, Riserva, 2010 Cantina di Merano.

Pochi ingredienti per un grande piatto "Vialone Nano, Risotto cotto nell'acquetta del pomodoro ramato su burrata e polvere al basilico", di bella presentazione, perfetta la cottura, tecnica e maestria come l'aggiunta della polvere di basilico dell'orto essiccato, e ogni assaggio è un piacere.

Il personale in sala si muove con garbo e professionalità, spiega le portate ed è attento all'esigenza degli ospiti. Lo Chef Luis Haller, si è circondato da uno staff giovane sia di sala che in cucina, e seguono una linea ben precisa, di qualità, una continuità tra la cucina e la sala.

"Ravioli con baccalà mantecato su spinaci con caviale Beluga e limone d'Amalfi candito", una eccellente espressione di profondità di sapori, cottura perfetta, ogni boccone ha musicalità e il tocco del limone (cotto per ben sei volte e poi candito) regala gioia per il palato e rivela l'eccellente padronanza tecnica dello Chef.

Quella dello Chef Luis Haller è vera arte culinaria che attinge da una profonda passione, nonché dalla ricerca, dallo studio, e soprattutto dal rispetto per i prodotti e della natura. Una scelta di assoluta qualità, sempre, della materia prima, una conoscenza diretta dei produttori con particolare attenzione a quelli locali. Così la sue eccellenti creazioni di sapori genuini, divengono anche rappresentazione di un territorio.

Un segno che troviamo felicemente nei suoi piatti come con il "Salmerino d'acqua sorgente au confit nell'olio d'oliva dal Lago di Garda nel fondo di fieno e prosciutto melato con funghi shiitake nostrani e tuorlo d'uovo biologico", un intermezzo, una improvvisazione jazz che nella sua melodia ogni elemento ha intatto la sua peculiarità, maestria e brillantezza concettuale, per una portata eccellente con sapori che avvolgono e rilanciano.



Parlavamo di ricerca e attenzione al territorio ed è ancora una eccellente testimonianza con "Daino di Naturno su Forst Sixtus e noce di cirmolo con verdure dal campo da permacultura con goji nel fumo di ginepro". Presentazione scenografica con campana di vetro, il piatto attende un attimo con il fumo di ginepro, poi, s'interagisce e si esaltano i sensi, è un mirabile piacere per buongustai.

Ingredienti sani e genuini nella filosofia dello chef Luis Haller, e in ogni portata incontriamo l'essenza della sua arte culinaria, Procediamo con il menù degustazione, "Vitello dalla testa alle zampe alla brace con sedano e Puni Whisky", portata complessa che grazie all'abilità e alla creatività dello chef, le parti meno nobili del vitello salgono sul trono e godiamo di sapori inaspettati. Nel calice il S. Maddalena Classico, Gran Marie, 2016, Tenuta Fliederhof, di bella bevibilità e persistenza.

Nel mentre ascoltiamo, in sottofondo, della piacevole musica, giunge il momento del dolce, il pre- dessert in un vasetto con alberello di mela, un omaggio alla Val Venosta, ragù di mela, gelato yogurt. E per il dessert "Gelato al Topinambur con fiori primaverili su cioccolato fondente 85 % e caramello". E "Frutto della passione su terra di spugnone con gelato al mascarpone e noce di macadamia", un idilliaco viaggio nella voluttà, dolci che soddisfano ogni desiderio. Nel calice un eccellente abbinamento con il Petit Manseng "Passion", 2016 Cantina ST. Pauls, sentori di frutta esotica con piacevole acidità



Cucina Gourmet di raffinata eleganza, creatività e rispetto dei prodotti, una trasparente linearità che troviamo in ogni portata, è un'autentica arte culinaria, una profonda passione quella dello Chef Luis Haller.

Lo Schlosswirt Forst, offre anche quattro camere di assoluta comodità, dotate di moderna tecnologia ed arredate con cura sin nel dettaglio ad incominciare dai fiori freschi, dalle tende, e dall' amenities firmati Luis Trenker. Si dorme benissimo e il mattino una ricca colazione a la carte, è il modo giusto per incominciare il novo giorno.

Durante il giorno o la sera anche per un aperitivo il giardino è un luogo ideale per il proprio relax, qui, un magnifico albero una Paulonia del 1804, e una statua in pietra di un vecchio oste, divengono parte dei piacevoli momenti di convivialità.

Schlosswirt Forst

Via Venosta, 4, 39022 Lagundo BZ

Tel: 0473 260350 - <https://www.schlosswirt-forst.it/it/>

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata
(31/07/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: @ViaCialdini - Sito internet: www.viacialdini.it