

VIACIALDINI

Informale, piacevole, trend, W Kitchen Verbier

Cucina autentica al W Kitchen Verbier, bell'atmosfera in una location informale, piacevole, trend. Con lo chef Torsten Sallstrom, tradizione, tecnica e creatività, un piacere per i buongustai.

di Michele Luongo



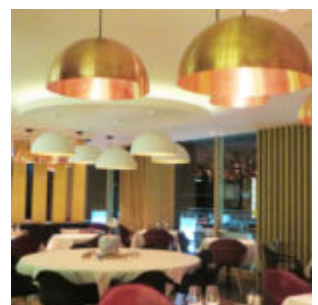
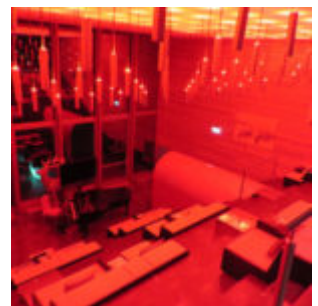
W Kitchen Verbier. Nelle Alpi svizzere, Verbier, una splendida cittadina di villeggiatura, d'estate con i suoi numerosi itinerari- sentieri, segnalati, per le escursioni e una vasta gamma di attività sportive, in inverno uno straordinario comprensorio sciistico soddisfa atleti internazionali e appassionati. Qui, nel primo mountain resort di W Hotels Worldwide, il moderno ed esclusivo bistro restaurant W Kitchen Verbier, per piacevoli esperienze gastronomiche in grado di sedurre ogni palato.

Attraversando la luminosa hall dell'Hotel ci sembra giungere in un piccolo teatro o saletta conferenza-evento, tutta illuminata di rosso, decisamente d'impatto, la sala restaurant con ampie vetrate e dei suggestivi lampadari a campana in rame, le sedute sono comode, alle pareti vetrine luminose, location sicuramente informale, moderna, elegante, in un bel gioco di luci e colori.

Il personale ci accoglie con gentilezza e professionalità. Il menù alla carta, corto e di stagione. La carta vini rispetta il territorio senza tralasciare gli importanti vini internazionali.

Due antipasti. "Heirloom Tomatoes" e "Burrata & Grilled Peaches". Il primo uno sfavillo di pomodori: dal rosso cuore di bue, al rosso di Berna, dal giallo al verde, freschezza e vivacità in diverse tonalità, che sposano a meraviglia il sorbetto al formaggio di capra. Nel secondo, mirabile sinfonia di sapori, dalla pesca grigliata alla bruschetta al radicchio e la consistenza e morbidezza della burrata (origine Puglia) con il tocco della rucola e la sapidità della Coppa Simplon il tutto in una perfetta armonia; molto bella la presentazione.

Nel calice il rosso W Verbier AOC Valais 2011, cabernet e merlot, intenso, armonico, note di frutti di bosco, lungo. Piacevolmente ci accompagna per tutta la cena. In sottofondo musica contemporanea. Il servizio è attento, il personale spiega le portate e interagisce con professionalità.



“Perch Fillets - Pan fried perch fillets, sautéed spinach, parsley root purée, beetroot gnocchi and beurre noisette with lemon, capers and horseradish”. La qualità della materia prima emerge tutta nel suo valore, l’executive chef Torsten Sallstrom, con pochi gesti e tecnica ha saputo darle il giusto merito. Il pesce Persico, tenerissimo, delizioso, incontra la piacevole dolcezza degli spinaci e gnocchi di barbabietola. Poi, il burro noisette, limone, capperi, e l’eleganza della purea della radice di prezzemolo e quella croccante nella chips. Eccellente portata.

La cucina dello chef Torsten Sallstrom rispetta la tradizione, i piatti sono rivisitati con tecnica e creatività privilegiando la qualità dei prodotti, un piacere per i buongustai.

E lo chef ci delizia, pura golosità con il dessert, “Cherry Soup - Cherry soup, lemon cake, yogurt ice cream and “pochée cherries”, sorprendente, in tutti i sensi, un’artistica presentazione, un dolce disco di cioccolato da rompere con il cucchiaino, sotto una sensuale zuppa di ciliegie e yogurt, ogni boccone un’avvolgente interminabile squisitezza.

Bell’atmosfera al W Kitchen Verbier, una cucina autentica, personale professionale, location informale ma distinta con un fascino unico.

W Kitchen Verbier - W VERBIER

Rue de Médran 70, Verbier, 1936, Switzerland

Phone: +41 27 472 88 88 - <http://www.wkitchen-verbier.ch> - www.wverbier.com

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata
(02/12/2017)

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