

# VIACIALDINI

## Langgenhof, dalla tradizione un sapore contemporaneo

**Langgenhof, un ottima cucina a Brunico. La Famiglia Mutschlechner, trasmette la propria passione, dalla tradizione un sapore contemporaneo, seguendo un sol filo, sapori genuini e qualità assoluta della materia prima.**

*di Michele Luongo*



Quando una realtà è vera e ha il fascino del vissuto, rilascia emozioni. In questo caso siamo in Alto Adige, in Val Pusteria, nella splendida cittadina di Brunico, abbracciata dalla natura ai piedi della famosa località sciistica di Plan de Corones. Qui, a pochi minuti, passeggiando, dal centro di Brunico, si trova l'Hotel Langgenhof con il suo ristorante, sale ben curate e tipiche salette stube arredate con legno di cembro, un'intramontabile fascino rustico.

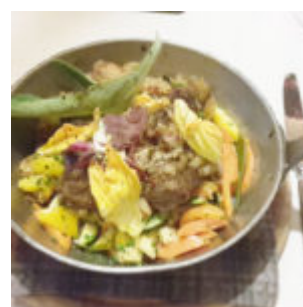
La Famiglia Mutschlechner, trasmette la propria passione, e ogni dettaglio è rivolto ad accogliere nel migliore dei modi l'ospite. Lume acceso su ogni tavolo, tovaglie e tovaglioli abbinati e di qualità, fiori freschi, e alle finestre tendine ricamate, e piccoli dettagli che meravigliano per la loro graziosità.

Sul tavolo ci giungono tre tipicità di burro: al pino mugo, al formaggio e ai lamponi, su pietra di ardesia, una squisitezza. Che si completa con una meravigliosa e sorprendente amuse bouche servita in una casseruola in ceramica di una volta. "Costolette di agnello e spuma di finferli", bicchieri su dei sassi, contengono la spuma, una delizia, nella quali intingere le costolette, di cottura perfetta, grappolo di pomodorini, e pannocchia. Una portata che trasmette calore, quasi a voler sottolineare la filosofia della cucina, e della famiglia Mutschlechner.

Nel calice sorseggiamo un ottimo Pinot nero, Pigeno, 2014, Alto Adige, Stroblhof, bel rosso, si lascia bere ed è bene equilibrato. "Tagliolini con sugo di cervo e pecorino", bella presentazione della portata, l'ottima cottura della pasta, fatta in casa, con un sugo impeccabile, guarito di chips di pane, ci rilascia un intenso e piacevole gusto.

Il personale con costume tipico altoatesino, si muove in sala con assoluta padronanza e con gentilezza e professionalità spiega le portate ad ogni ospite. C'è una portata che è presente nel menù da ben 20 anni, non possiamo perdere l'occasione di provarla. "La Padella di Michael - Parcher", medaglione di manzo con burro alle erbe, filetto di cervo con salsa ai funghi porcini, patate arrostate, carote, peperoni, zucchine, fiori di zucca, presentato in una padella. Un piatto tradizionale, molto ricco e gustoso, cui la genuinità degli ingredienti in una felice armonia soddisfa ogni palato. La portata è

dedicata a un artista locale, Michael Parcher.



Intanto in sottofondo una gradevole musica jazz, ma adesso è il momento del dessert, la "Torta di gelato Langgenhof", sfumature di meringa, gelato, crema caffè, lamponi, uva, pan grissino croccante, e tocco di menta, bontà e golosità proprio come deve essere un dolce.

Al Ristorante Langgenhof di Brunico, abbiamo trascorso una bella serata gastronomica, dalla tradizione un sapore contemporaneo, seguendo un solo filo sapori genuini e qualità assoluta della materia prima, molta della quale è reperita direttamente sul territorio, come le verdure coltivate in proprio. Un ottima cucina dall'atmosfera casalinga che riesce a trasmettere emozioni culinarie.

### **Hotel Ristorante Langgenhof**

Via San Nicolò 11- I-39031 Stegona, Brunico

Tel: +39 0474 553154 - <https://www.langgenhof.com>

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata  
(09/02/2019)

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