

# VIACIALDINI

## Stelle, Caminada splende nel viaggio dei sapori

**Chef Andreas Caminada, tre stelle Michelin, splende nel viaggio dei sapori della genuinità con professionalità, passione, studio, per un'esperienza gastronomica unica.**

*di Michele Luongo*



Stelle, splendide stelle di sapori e profumi unici; siamo nel piccolo comune di Fürstenu in Svizzera nel Canton Grigioni, al Schauenstein Schloss Restaurant Hotel, dello Chef, tre stelle Michelin e 19 punti Gault-Millau, Andreas Caminada, uno dei migliori cinquanta chef al mondo.

Dal momento che si entra allo Schauenstein Schloss Restaurant, sembra vivere la bellezza, il fascino di una favola. Si è accolti con impeccabile gentilezza, grazia, e l'aperitivo è solo l'imput della preziosa arte culinaria di Andreas Caminada. Su pietre prendono forme di estrema eleganza le pomme soufflé, le tartare di coregone e finocchio, avocado, sorbetto una magnifica pausa del tempo. La sala è raffinata ma senza eccessi, pochi tavoli e la piacevole armonia dell'ambiente con note musicali in sottofondo.

Amuse bouche, "Crudité - Verdure Verdi" freschezza e croccantezza, fave, piselli, asparagi, basilico, taccole, tutto green, un inno alla freschezza. In abbinamento un ottimo vino del territorio, l'intenso Pinot Bianco, Jann Marugg. Il "Gazpacho di barbabietola e panna acida", è di spettacolare presentazione, una consistenza fluente, un amalgama in perfetto equilibrio, barbabietola e panna acida per il piacere del palato.

Ogni portata è descritta con assoluta professionalità, il personale si muove con totale padronanza e la sala diviene specchio dell'alto livello della cucina. E' un perfetto viaggio che coinvolge l'intero arco dei sensi, quella di Caminada è una cucina vera, fatta di materia prima di qualità eccellente perché esalta la genuinità dei sapori. Il "Pollo della Val Lumnezia, Champignon e burro alle noci", che sapore, che cottura, praline di pollo, squisita croccantezza, essenza del gusto anche visiva. Un'escalation di emozioni e nel "Gambero di fiume, pomodoro, ricotta", si rimane semplicemente senza parole, varianti di pomodoro con epicentro la sfera di pomodoro ghiacciato, all'interno la ricotta, questa è pura arte sulle ali del gusto.



Andreas Caminada chef di stelle che splendono nel firmamento gastronomico, non è solo creatività, è studio, è filosofia per una cucina di perfezione al servizio degli ospiti. Questi, al Castello Schauenstein, sono davvero coinvolti in un viaggio di eccellenza culinaria. Profumi, sapori, freschezza, "Luccioerperca marinata, cavolo rapa, raviolo, gelato ravello" incantevole portata, una leggerezza visiva anticipa ogni gusto, sapienza e bravura. Perfetto l'abbinamento con la sapidità del Viognier Möhr-Niggli, calice di attenzione al territorio.

Un piatto simbolo di Caminada, "Classico 2008, aragosta, brodo, tartar, carota, marinata, purè", e le emozioni sembrano non avere tempo. In menù dal 2008 continua a sorprendere entusiasmare le sensibilità gustative internazionali. Superlativa visione, toni caldi, ocra, arancio, sabbia, e sinuosa barbabietola e regalità dell'aragosta. Incantevoli sensazioni, un bouquet di profumi, di gusto. Eccellente maestria!

"Salmerino alpino, porro, brasato, purè, estragone, burro bianco", diverse consistenze in delizioso equilibrio. In abbinamento sentori di frutta bianca nel calice Chardonnay Passion 2014, Bündner Herrschaft.

Sapore e delicatezza, in perfetto accordo con il "Capriolo estivo, lardo, cavolo a punta, olivello spinoso, pane alle pere secche", una cottura perfetta ci regala piacevole morbidezza. Nel calice il Pinot Nero, 2014, Bündner Herrschaft, Martha und Daniel Gantenbein, sentori di frutti rossi, ottimo abbinamento.

Il dessert "Soufflé di ricotta, lamponi, crema, gelée, sambuco, granita, meringa, decotto, insalata di erbe", una romantica danza di piacere, un solo peccato chiamarlo dolce, poi sorsi di Maienfelder Scheurebe S88, 2014, Markus Stäger Maienfeld, come una carezza.

Quando le Stelle hanno un valore. Nel regno gastronomico Schauenstein Schloss Restaurant Hotel dello Chef Andreas Caminada, è una missione offrire solo qualità eccellente, in ciò è coadiuvato da personale internazionale di assoluta professionalità che non tralascia alcun dettaglio per rendere unica e vera un'esperienza sensoriale che soddisfa ogni ospite.

Schloss Restaurant Hotel Schlossgass 77 - CH-7414 Fürstenu - Tel +41 81 632 10 80  
<http://www.andreascaminada.com/sites/en/schauenstein.html>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata  
(28/03/2017)

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)