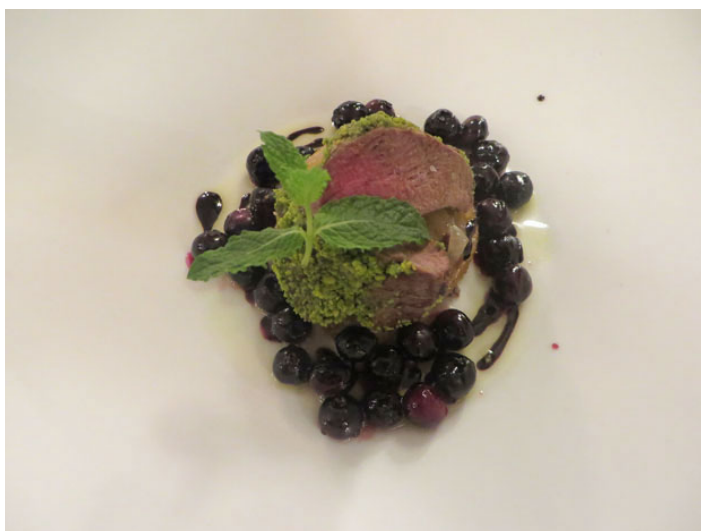


VIACIALDINI

Traubenwirt con lo chef Unterkircher armonia di sapori

Al Traubenwirt Restaurant, l'ospite è accolto con gentilezza, i tavoli sono apparecchiati con garbo. La cucina con lo chef Stefan Unterkircher è una garanzia per il piacere del gusto.

di Michele Luongo



Siamo in Alto Adige nel suggestivo centro di Bressanone, al Traubenwirt Restaurant, un ambiente piacevole, l'esterno un'area circondata di verdi piante parte a pergola e con grandi ombrelloni, molto curata. Un ingresso moderno, funzionale con richiami alla classica stube dell'Alto Adige, e sale a volta, o soffitto di legno a vista, eleganti, cucina tradizionale altoatesina con linea gourmet con lo chef Stefan Unterkircher, una garanzia di maestria.

L'ospite è accolto con gentilezza, i tavoli sono apparecchiati con garbo con tovaglie bianche o in grigio chiaro, le sedute sono comode, e la luce nel locale ha la giusta intensità, in sottofondo musica jazz e contemporanea. Nel calice di benvenuto Spumante Arunda, fresco fruttato, in bocca una bella persistenza.

Sul tavolo l'eccellente Olio extravergine 46° Parallelo, Frantoio di Riva, con tutta la ricchezza della raccolta precoce. "Raviolo fritto alla rucola con mozzarella di latte al fieno e chutney di pomodori, erbetta alle olive", piacere per la vista, leggerezza in bocca, un dinamico accordo di gusto.

Il cameriere di sala Mirko esprime simpatia e gentilezza, certamente un punto in più in sala, è preparato e spiega le portate. Si sorseggia gradevolmente lo spumante Arunda, ottimo con la "Piovra alla griglia, burrata e salsa aromatica, tre tipi di basilico del nostro giardino", una magnifica portata, la perfetta cottura, grigliata, ne esalta il sapore, la freschezza della salsa del pomodoro e il basilico e la burrata ne fanno una portata in eccellente equilibrio.

Con la "Crema cavolo rapa, flan al tartufo, fiori secchi", un piatto semplice della tradizione ma rivisitato e seppure alla presenza di sapori intensi lo Chef gli armonizza in bellezza gustativa e diviene una portata di eccellente sapore. Con il "Lucioperca con crosta al rafano, cipolla rossa e puré di patate dolce", leggerezza e croccantezza, perfetta armonia con il sapiente tocco di tre aromi: basilico, prezzemolo e finocchio, la crosta è preziosa.

Al Traubenwirt Restaurant, un'esperienza gastronomica, un viaggio nel gusto con la sapienza e lo studio dello Chef Stefan Unterkircher, nella sua cucina non ammette nessun dubbio, una sola scelta quella della qualità per la materia prima, e la valorizzazione dei prodotti del territorio, è il filo rouge della sua arte culinaria. Come con l' "Agnello "Villnösser Brillenschaf" con crema di piselli, cavolfiore rosso e gnocchi di ricotta, timo". Un piatto gustosissimo, cottura perfetta per un sapore unico che si rilancia con le note di olive e la croccante freschezza del cavolo rosso.



Nel calice il Lagrein Taber Riserva 2011 della Cantina Bolzano, vino autoctono di gran carattere, intenso, di bella freschezza, al palato morbido e persistente.

"Capriolo e formaggio di capra, curry alpino, mostarda di mele e mirtilli" l'assoluta padronanza tecnica dello chef ci regala un piatto esemplare per la sinfonia dei sapori, del gusto, un eccellente filetto di capriolo su polentina e formaggio caprino, mirtilli caldi, e la menta, semplicemente un sublime piacere gastronomico. Una portata eccellente, assolutamente da provare.

Chef in sala saluta gli ospiti. La serata scorre piacevolmente e non può che concludersi con il " Dolce al fior di sambuco, panna cotta, semifreddo e sorbetto" di bella presentazione, arricchito con gocce di succo di mirtillo, ribes, lampone, cremoso, morbido, fresco, pura golosità.

Al Traubenwirt Restaurant con lo Chef Stefan Unterkircher, un'esperienza culinaria da non perdere, piatti della tradizione con il tocco della sapiente creatività ne fa una felice espressione per gli amanti della buona cucina.

Traubenwirt Restaurant

Kleine Lauben 9 - 39042 Bressanone - Alto Adige (I)

T +39 0472 836 552 - F +39 0472 834 731

<http://www.hotelbrixen.it/it/ristorante-traubenwirt/ristorante-bressanone/21-0.html>

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata
(29/07/2017)

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