

# VIACIALDINI

## Una tavolata stellata

**Tavolata Enogastronomica. La bella comunità di San Paolo e la bravura dello chef stellato Herbert Hintner, donano una splendida serata da favola a più di trecento ospiti nella via del pittoresco borgo altoatesino.**

*di Michele Luongo*



**San Paolo - Appiano Sulla Strada del Vino (BZ)** - E' possibile organizzare una cena elegante e di assoluta qualità, in una strada? Ebbene sì, a San Paolo un caratteristico borgo tra vigneti e frutteti, ogni anno nell'ambito delle settimane enoculturali, riscuote un grande interesse turistico, la Tavolata Enogastronomica ( serata del 28 luglio), che vede impegnati il Comune di Appiano, l'Associazione Turistica di Appiano, i commercianti, le cantine e l'intera comunità.

E' un evento unico che celebra il territorio, il vino e la buona cucina, arricchito dal piacevole spirito dello stare insieme. Un appuntamento importante al quale molti ospiti giungono anche dai paesi europei, si è accolti nella piazzetta della bellissima Chiesa parrocchiale, famosa la sua campana "Annamaria" di 3.860Kg, per un conviviale aperitivo offerto dall'Associazione produttori spumante metodo classico Alto Adige e i viticoltori di Appiano, calici di Chardonnay della Tenuta Donà, Pinot bianco Tenuta Abraham, bollicine Praeclaus della Cantina San Paolo, spumante Arunda, Kettmaier , piacevoli sorsi con stuzzicchevoli pomodorini e bottarga, anguria e ricotta, tartare di manzo, involtini di speck, e naturalmente musica con il quartetto di ottone Time4sax, in sottofondo, come

ogni party che si rispetti.

Più di trecento persone, una tavolata lunghissima arredata, in bianco, con stile e gusto, e tantissime belle orchidee che alla fine della serata sono un dono per le signore, massima cura per ogni dettaglio. Un impegno impensabile, eppure lo chef stellato Herbert Hintner del ristorante Zur Rose di Appiano, ideatore della manifestazione, insieme alla moglie Margon e al suo team, riesce, oramai da anni, a realizzare qualcosa di straordinario tenendo uno standard di qualità eccellente per tutto il menù della serata.

S'inizia con il "Tiramisù allo Schüttelbrot con ricotta nostrana, insalata di campo e speck di contadino dell'Alto Adige", un rettangolo di morbidezza in superficie come prato una spennellata di verde, delicato in bell'armonia con la freschezza dell'insalata e il piglio deciso dello speck, in abbinamento il Pinot Bianco Riserva Passion 2012, della Cantina San Paolo, elegante unicità di aroma floreale.

Segue il "Salmerino della Val Passiria marinato in casa con panna acida e patate" eccellente freschezza della materia prima, bel contrasto con le variazioni di chips, viola, bianca, e la panna acida, in perfetto abbinamento con i sorsi di Sauvignon Blanc, Quarz 2012, DOC della Cantina Terlano, cantina ospite per la manifestazione.

Tra una portata all'altra il presidente delle Settimane enoculturali Andreas Kössler presenta i vini, in abbinamento. La bellissima serata scorre con piacevolezza, ospiti di Stoccarda ci raccontavano della loro vacanza in Toscana, ma non potevano rientrare senza aver partecipato alla tavolata di San Paolo, della Lombardia lo standard di qualità dell'Alto Adige, è unico, ecc.

La terza portata "Uovo in camicia di galline allevate all'aperto con ragout di finferli". Bella prelibatezza dei profumi, prodotti sani, delicate scaglie di grana e foglie di germoglio, per un perfetto equilibrio, ottimi sorsi con l'elegante, rotondo, Pinot Nero Riserva 2012 della Tenuta Stroblhof.

"Sella di cervo in crosta di spezie, salsa al vino rosso e variazione al sedano" è la quarta portata, armoniosa cottura della carne, che si lascia accarezzare dalla crema di sedano e punti di spezie che sembrano invitare la corposità, del Merlot-Cabernet Cornelis 2012, DOC, della Cantina di Colterenzio, seppure giovane già impegnativo di buona struttura.

E' il tempo della dolce tentazione "Pralina al cioccolato e cocco con zuppetta al lime e frutti di bosco" moderna ispirazione, legame al territorio, bella morbidezza che trova in uscita il fresco profumo di frutti di bosco e la verve del lime. Il Gewürztraminer vendemmia tardiva Pasithea Oro 2013, DOC, della Cantina Cornaiano, è un'avvolgente voluttà.

Appiano con i suoi vigneti è un territorio incantevole, i turisti ne sono semplicemente affascinati per la bellezza e dell'arte dell'ospitalità che è sinonimo di qualità. E non poteva essere cosa diversa per la Tavolata Enogastronomica, all'intera comunità va l'intenso e sincero plauso.

Sembra un qualcosa d'impossibile, eppure è una realtà, una lunga strada con tavola imbandita con eleganza, quindi, organizzare, cucinare per più di trecento persone ed assicurare un servizio eccellente, cordiale e professionale, il tutto è anima dello chef stellato Herbert Hintner, che detta i tempi alla brigata, allo staff, e l'uso di prodotti assolutamente genuini, che è il suo punto cardine, ed infine ancora un sorriso per un saluto a tutti gli ospiti. Il risultato, una serata da favola sotto le stelle, un'emozione da vivere che rimane nel nostro ricordo come la bellezza e l'intenso profumo delle orchidee.

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