

GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi

a cura di Angelo Carrillo

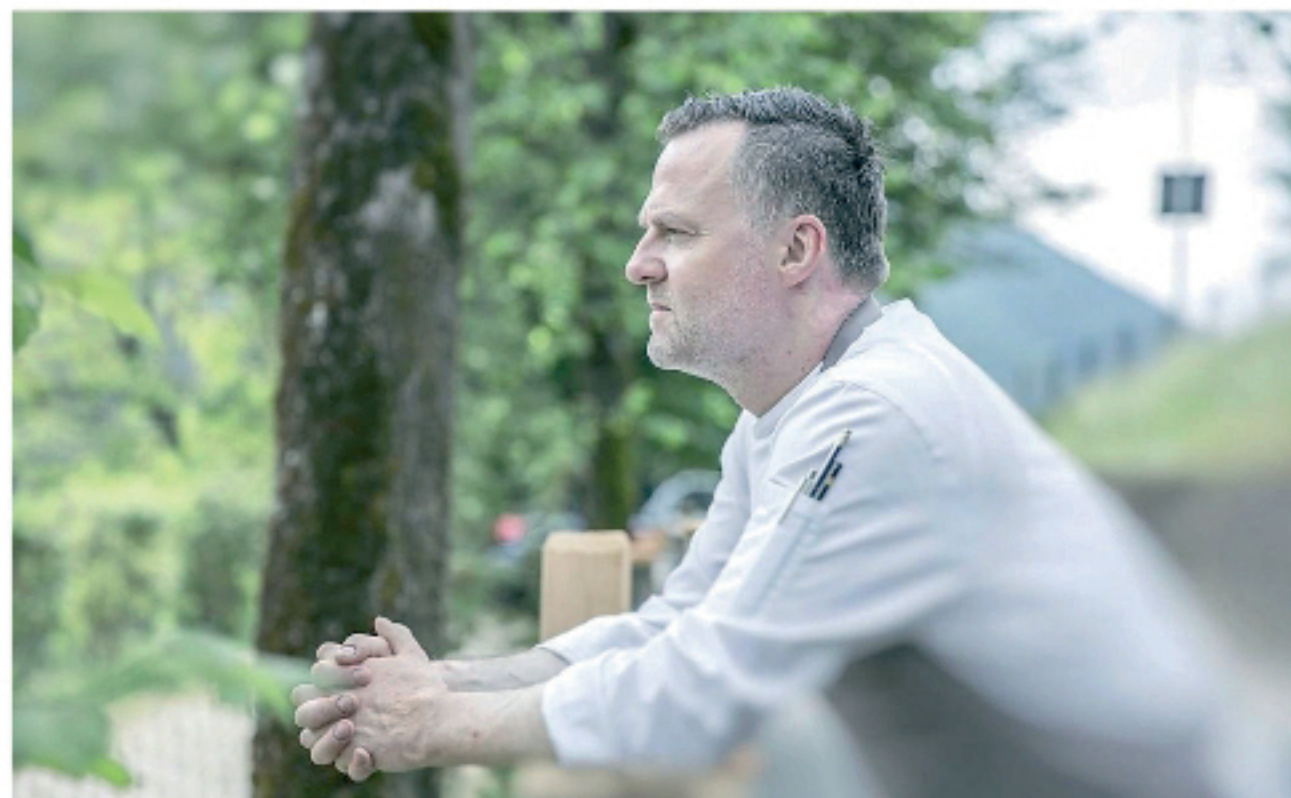


Johannesstube e i suoi sapori speciali

All'Hotel Engl di Nova Levante la cucina "a chilometro zero" delle Dolomiti che è già stellata

di Angelo Carrillo

È una stube con i classici "difetti" dei ristoranti gourmet d'altissimo livello di tutto l'Alto Adige - dal St. Hubertus di Corvara al Castel di Tirolo, per citarne due dei più famosi - il gioiello della famiglia Kohler di Nova Levante. Cinque generazioni di albergatori che, a partire da un maso costruito nel 1830, danno vita all'attuale sontuosa reggia tra le tranquille case in cima alla val d'Ega. Difetti, dicevamo, legati alla coabitazione con le normali faccende della hotellerie: reception, sale e salette, corridoi riccamente rivestiti di velluti e moquette da attraversare per giungere allo scrigno del gourmet solitamente aperto solo alcuni giorni della settimana e ricavato in un angolo (con bella vista) della struttura. La stagione del rampantismo gastronomico altoatesino è ancora troppo fresca e recente per considerarla strutturale, come ad esempio in Francia. Ciononostante, proprio l'Hotel Engl ne è l'esempio del grande potenziale, anche culturale. Qui, infatti, troviamo il cuoco giusto, serio e ambizioso, di grande talento e inesauribile curiosità. Abbiamo una famiglia che ci crede, e un giovane patron, Johannes Kohler, che già a 18 anni si destreggia tra decanter e grandi vini come i professionisti. Non stupisce la rapida conquista della Stella Michelin, come non meraviglia la filosofia che ne anima la ricerca gastronomica e, a parte, forse, Norbert Niederkofler, la profondità di sguardo nell'affascinante e a tratti ancora misterioso mondo contadino altoatesino. Theodor Falser, senza troppi clamori, ha trasformato la Johannesstube in uno dei più riusciti esempi di cucina a "chilometro zero" delle Dolomiti. Il suo fornitore di verdure e rarità botaniche è un entusiasta allievo di Harald Gasser con un piccolo orto nelle vicinanze. La tartare con cui la cucina saluta l'ospite accomodato a un tavolo disadorno, quasi nudo, è di cervo della Val d'Ega, profumato con aghi d'abete, spolverato di tuorlo d'uovo essiccato e suadenti note di ginepro. C'è il salmerino crudo, quelli che vengono definiti "Capperi di montagna" ovvero infiorescenze di levisco, e il pepe montano (persicaria hydropiper). C'è la poverissima ra-



Theodor Falser

pa Navone e la zuppa di bucce di patate - si proprio bucce - con tartufo nero, buona in maniera commovente. Il risotto alle carote viola è sormontato da due lumache pralinate con cipolla fritta e olio di cumino nero. A un tratto arriva anche il salmone del Danubio con olio di zucca, crema di miso e ceci fermentati e tuberi semplicemente impres-

sionante. C'è la granita di mela giersch come intermezzo e la cheese cake all'ortica con pino mugo e un the digestivo alle erbe alpine da andare giù di testa. Il menu si chiama 7 passi nella natura (taste nature) e mai nome fu azzeccato. Il poliedrico Theodor ha recentemente inaugurato un suo ristorante a Shangai. Tanti anni in giro per il mondo

hanno lasciato certamente il segno e una certa versatilità che ha portato lui e la famiglia Kohler ad aprire una hamburgeria gourmet a Bolzano e a Merano. Ma il cuore rimane qui, tra i boschi dell'alta Val d'Ega. A due passi dalla natura.

Johannesstube, Hotel Engl, Via S. Valentino, 3, Nova Levante BZ. Tel: 0471 613131. www.hotel-engl.com

IL POSTICINO / MOLVENO

La Montanara: spaghetti di patate e un paesaggio favoloso



Una parte dello staff

Tempo incerto ma cucina solida. Al rifugio la Montanara si guarda al cielo con sereno fatalismo perché chi ama la montagna difficilmente si fa fermare da qualche goccia di pioggia. Poi, se rinfresca c'è sempre la saporita cucina di Umberto a consolare. Quest'anno le novità riguardano soprattutto la struttura dove sono state rifatte le sale e alcune camere. Un po' di restyling ogni tanto ci vuole. Il menù è rimasto, però quello consueto, cui i fidi clienti sono affezionati. Approfittare delle prime belle giornate di giugno un salto quassù, sopra all'ago di Molveno è quasi obbligatorio. In primo luogo per la vista che offre uno dei più bei rifugi trentini.

In basso le acque celesti del Lago, in alto le Dolomiti di Brenta: il Rifugio La Montanara offre una vista spettacolare che difficilmente si dimentica. Con l'aiuto della postazione panoramica si può cercare il profilo slanciato del Campanil Basso che solitamente, in mezzo alle pareti più imponenti, si lascia ammirare volentieri e da qui si vede benissimo. Gestito da oltre quarant'anni dalla famiglia Sartori questo rifugio viene apprezzato anche dagli amanti della cucina trentina. Dei fornelli si occupa come detto lo chef Umberto che con mano sicura rimette la polenta sul fuoco a legna e serve con il classico capriolo, ifunghi o il formaggio. Poi c'è lo stinco, le

salsicce, il cervo in umido e il coniglio al rosmarino. I taglieri di salumi e formaggi trentini sono particolarmente apprezzati specie se goduti all'aperto. In questi giorni si servono i taglieri alle ortiche ai finferli. Buoni gli spaghetti di patate conditi con funghi porcini e Mortandela e il goulasch in cocchio di pane. La Montanara è accessibile solo in determinati periodi dell'anno, in estate (da fine aprile a ottobre) a piedi con un'oretta e mezza di camminata da Andalo oppure con la seggiovia da Molveno o con un servizio di bus navetta. Una fatica ben ripagata. Sui 30 euro.

Tel. 0461 585603 - 3487289560
Molveno
www.rifugiolamontanara.com

LA BOTTIGLIA

IL «TERLANER PRIMO 2015»
UN SUPERWINE

Rudy Kofler con il Terlaner I 2015

«E» ravamo alla ricerca di una sintesi perfetta, espressione dell'anima più pura della Cantina Terlaner. Un vino che rappresentasse la nostra secolare tradizione e riunisse in sé l'eccellenza dei nostri migliori vitigni e dei crus più pregiati. Nacque così, nel 2014, il Terlaner I Grande Cuvée, il primo grande "Superwine" della cantina di Terlaner e dell'Alto Adige. Era stato prodotto con il meglio della vendemmia 2011, ma non solo. Conteneva anche un po' dell'annata 2010 e 2009. Nei giorni scorsi il rito si è ripetuto con il Terlaner Primo 2015 che, come nelle annate precedenti, si è rivelato un concentrato del meglio dei "gran Cru" di Terlaner e della vendemmia 2015. Un blend di Pinot Bianco, 85 per cento, 13 Chardonnay e 2 per cento di Sauvignon che nonostante la predominanza di un'uva considerata meno nobile dello Chardonnay ha dato un risultato nuovamente impressionante. Lo stile convintamente fiavese con cui il kellermeister Rudy Kofler ha interpretato al meglio un'annata interessante ma complicata e il lavoro in cantina sono stati magistrali. Ne è scaturito un vino potente, ricco e complesso, dai profumi tropicali e agrumati con rimandi speziati chiusi da una nota fumé. Fine, strutturato e minerale in bocca dal corpo avvolgente e ricco di personalità temperata di giusta finezza e vestita con stile impeccabile. Il Primo 2015 è stato prodotto in quattromila orgogliose bottiglie e circa 500 magnum. Il prezzo si colloca tra le bottiglie importanti ma non impossibili (145 euro) confrontato ai superbig di Borgogna e conferma che puntare su una rivendicazione di zona unica al mondo per il Pinot Bianco come Terlaner è una scommessa vincente.

Via Silberleiten, 7, Terlaner. Tel. 0471 257135. www.cantina-terlaner.com

ALTO ADIGE
Whatsapp Channel

Resta sempre aggiornato via WhatsApp.
Ricevi le top news di Alto Adige direttamente sul tuo smartphone

Registrali

Clicca

whatsapp.altoadige.it/

WhatsApp

• Crea un contatto con il numero telefonico che ti appare qui sotto
• Invia a questo contatto un messaggio via Whatsapp con scritto "Inizia"

Con l'iscrizione, accetti i nostri termini e condizioni

Appare un
numero