

IN VAL PUSTERIA LA CUCINA ALPINA MESCOLO SAPORI MEDITERRANEI E ALTOATESINI

16 Luglio 2018



RIO DI PUSTERIA – Il termine “Culina Alpina” deriva dal latino e significa “cucina alpina”: è così che l’Hotel Tratterhof in località Maranza di Rio di Pusteria (Bolzano), in Alto Adige, sottolinea la profonda influenza che la cucina mediterranea ha su quella tradizionale all’interno della propria offerta gastronomica.

Lo chef **Antonino Leo**, la proprietaria e sommelier **Evelyn Gruber** e la maestra del corso di canederli **Regina Gruber**, lavorano in sinergia per soddisfare tutte le esigenze degli ospiti in materia enogastronomica.

La filosofia alla base della “Culina Alpina” è quella dei Belvita Leading Wellnesshotels e dei Vitalpina, gruppi alberghieri dei quali l’hotel fa parte: l’utilizzo di prodotti stagionali di altissima qualità provenienti dall’ambiente circostante. Per i suoi ospiti l’occasione giusta per scoprire tutto il gusto della cucina dell’hotel e delle tradizioni contadine locali è “Storie d’alpeggio e d’autunno contadino”.

Lo chef dell’hotel Tratterhof **Antonino Leo**, originario di Salerno e con un’esperienza di 10

anni di lavoro in Alto Adige, presenta la sua cucina come un connubio tra tradizione e innovazione, in cui i sapori mediterranei si mescolano in armonia con quelli della cucina altoatesina. Importante è l'utilizzo di prodotti regionali e di stagione garanzia di alta qualità come quelli lattiero-caseari, lo speck, le patate e le mele.

Questi incontrano nei piatti prodotti del Mediterraneo come il Grana Padano, il Crudo San Daniele, l'olio extravergine d'oliva e la burrata. È il Filetto di coniglio con canederlo, finferli e radice di sedano rapa la creazione dello chef in cui si esprime al meglio la "Culina Alpina". Il coniglio, molto utilizzato nella cucina salernitana, e il canederlo, pietanza tipica dell'Alto Adige, sono per lo chef due ingredienti eleganti e di valore della cucina "povera" del nord e del sud che in questo piatto trovano un equilibrio perfetto.

All'Hotel Tratterhof l'eccellenza a tavola è data anche dai preziosi consigli della proprietaria e sommelier Evelyn sulla scelta del vino. Il confronto costante tra chef e sommelier, che si basa su fattori come grassezza del piatto, profumi e acidità, porta a definire i giusti abbinamenti per consentire agli ospiti di godersi ogni piatto dal primo all'ultimo boccone.

Una volta alla settimana all'Hotel Tratterhof si svolgono inoltre le degustazioni in compagnia di Evelyn: vini pregiati dell'Alto Adige, del resto d'Italia e del mondo vengono fatti degustare nella magnifica Cantina Alpina dell'hotel. A chi ama cucinare e scoprire i segreti delle specialità tipiche dell'Alto Adige, l'Hotel Tratterhof propone il corso di cucina sui canederli con **Regina Gruber**, mamma di Evelyn. Una volta alla settimana è possibile imparare a preparare gustosi canederli altoatesini, nella versione classica e in quella alternativa degli gnocchi al formaggio.