

IL MARE NEL PIATTO TRA LE MONTAGNE DELL'ALTO ADIGE NEL RISTORANTE DEL QUELLENHOF SEE LODGE

9 Gennaio 2023



SAN MARTINO IN VAL PASSIRIA - L'offerta gourmet dell'underwater restaurant al Quellenhof See Lodge di San Martino in Val Passiria (Bolzano), porta i sapori e le atmosfere del mare in alta quota e dona vita a un connubio perfetto con i sapori tipici della gastronomia altoatesina. Un accostamento apparentemente ardito che si rivela vincente di cui è artefice il giovane chef **Michael Laimer**, classe 1988, che sceglie personalmente e fin dall'origine i prodotti proposti, tutti di alta qualità, così da poter offrire ai suoi ospiti, con il supporto della sua brigata di cucina, un vero e proprio viaggio nel gusto ricco di tanti contrasti, abbinamenti sani, leggeri e al contempo estremamente gustosi e bilanciati.

Una balance cuisine quella del giovane chef Michael Laimer, ovvero una cucina bilanciata, realizzata con pochi ingredienti ben selezionati, di qualità eccellente e cucinati in maniera sapiente al fine di esaltarne al massimo aromi e profumi, che arrivano a tavola e trasformano il pasto in un itinerario gastronomico davvero sorprendente.

La sua filosofia - si legge in una nota - si ritrova perfettamente rispecchiata nel raffinato menù invernale a base di pesce dell'underwater restaurant, da lui guidato, del Quellenhof See Lodge che vanta i migliori prodotti ittici provenienti da ogni angolo del mondo: il carabinero, ovvero il gambero rosso argentino, le ostriche francesi così come il caviale e le capesante d'oltralpe; ma anche il rombo, l'astice, il tonno e il salmone, questi ultimi proposti spesso sotto forma di tartare oppure di sashimi, come nel caso del pesce spada.

“Iniziamo a servire gli ospiti con un aperitivo fatto di tanti assaggi sfiziosi, serviti su un grande piatto e da condividere, per procedere con un primo ricercato e originale come, per esempio, la zuppa d'Astice con astice al vapore e i ravioli freschi fatti in casa da noi e ripieni di rombo, tartufo nero e spinaci. Successivamente, un pesce spada appena scottato come seconda portata. La cucina del Quellenhof See Lodge conclude l'esperienza culinaria con il dessert e, infine, i Petits Fours, la piccola pasticceria tipicamente francese, come le meringhe o le tartelette: una gioia per gli occhi e il palato” racconta lo chef Michael Laimer.

“La scelta è vasta e abbiamo pensato, fin dal principio, che proporre pesce proveniente da tante parti diverse del mondo fosse un buon modo per variare e distinguerci. Lavoriamo con passione e innovazione all'interno della cucina così come in sala, dove sfilettiamo il pesce davanti all'ospite e lo aiutiamo nell'abbinamento del vino più adatto al piatto scelto. A tal proposito, proprio il servizio è un nostro punto di forza: siamo a completa disposizione del cliente e lo rendiamo partecipe di un'esperienza gastronomica di livello eccellente”.

Nell'underwater restaurant guidato da Michael Laimer, luogo accogliente e raffinato con pochi tavoli e caratterizzato da display multicolori a grande schermo per vivere l'esperienza delle profondità marine, ogni piatto è realizzato con maestria e passione. Chef e brigata attingono alla tradizione locale e la contaminano con ingredienti internazionali di grande qualità. L'ospite intraprende, così, un viaggio sensoriale fatto di sapori, profumi e gusti che può completare con un buon vino in abbinamento grazie ai consigli del sommelier **Elias Plunger**.

La Balance cuisine di Michael Laimer è più di una proposta gastronomica sana, è una filosofia moderna e innovativa che pone, in aggiunta, sempre grande attenzione alle esigenze di ogni ospite come, ad esempio, le allergie o le intolleranze alimentari, e propone all'occorrenza piatti alternativi; la sua cucina è il tassello che permette a tutti i visitatori di completare alla perfezione il percorso benessere al Quellenhof See Lodge.