

## MARZIA BUZZANCA APRE IL WINEBAR-RISTORANTE “HOFSTÄTTER GARTEN” A TERMENO SULLA STRADA DEL VINO



12 Novembre 2019

da TERMENO SULLA STRADA DEL VINO - Pizza da degustazione con lievito madre e almeno 32 ore di lievitazione, piatti con ingredienti della tradizione altoatesina e dell'Abruzzo e un "tavolo della condivisione" dove le coppie possono mangiare tête-à-tête dividendo lo stesso piatto davanti a un romantico caminetto. Sono queste le principali novità del winebar e

ristorante Hofstätter Garten, situato all'interno dell'omonima cantina di Tramin-Termenò (Bolzano), che aprirà le sue porte giovedì prossimo, 14 novembre alle ore 18,30.

La creatività in cucina è quella di **Marzia Buzzanca**, la cuoca-sommelier che ha rivoluzionato la pizza innalzandola alle sfere dell'alta cucina. Il locale, dal design raffinato, sorge sotto alle storiche volte della tenuta J. Hofstätter, di cui propone un'ampia selezione di etichette dal Barthenau Vigna S. Urbano Pinot Nero al Vigna Kolbenhof Gewürztraminer.

“Le nostre pizze sono preparate con lievito madre, rinfrescato due volte al giorno, e farine selezionate macinate a pietra – racconta la cuoca-sommelier -. La lievitazione avviene in 32 ore con varie fasi di lavorazione manuale. Utilizziamo ingredienti e materie prime di altissima qualità, scelti grazie a una costante e attenta ricerca. Tutto questo garantisce un'alta digeribilità, fragranza e aromaticità”.

Oltre alla pizza da degustazione, nel menu non mancheranno ingredienti della tradizione altoatesina (come il brasato di cervo al Lagrein Hofstätter) ma anche dell'Abruzzo, terra di adozione di Marzia, tra cui lo zafferano e altre specialità dell'Aquilano.

Figlia d'italiani emigrati in Libia, Buzzanca è nata a Tripoli ma da bambina – dopo il colpo di stato del 1969 – si trasferisce con la famiglia a Roseto degli Abruzzi (Teramo). Dal padre, cuoco e maggiordomo, ha ereditato la passione per la cucina mentre è stata la mamma sarta a trasmetterle l'amore per l'eleganza e la cura dei dettagli.

*Virtù Quotidiane* ha incontrato la chef e **Martin Foradori Hofstätter** nella cena anteprima per la stampa di qualche sera fa.

## LA CENA “DIGITAL DETOX”

Hofstätter Garten è il luogo dove ritrovare il piacere del contatto diretto con l'altro. Un luogo in cui concentrarsi sul rapporto umano, senza chiamate e messaggi che interrompano piacevoli conversazioni. Le spesse mura della costruzione del XVI secolo che racchiudono il ristorante limitano infatti il segnale 4G delle compagnie telefoniche riservando agli ospiti il

piacere di una cena o di un pranzo all'insegna del "digital detox" (per chi non può farne a meno c'è comunque il Wi-Fi).