

STAGIONALITÀ E SOSTENIBILITÀ NELLA CUCINA DELLO CHEF ZIPPL PER L'AUTUNNO



BOLZANO - Arriva l'autunno e lo chef **Stephan Zippl** è carico e pronto per aprire la nuova stagione del Restaurant 1908, spazio fine-dining di 25 coperti, inaugurato nel 2014 all'interno del Parkhotel Holzner, a 1.200 metri di altitudine, nel piccolo comune di Soprabolzano (Bolzano). La suggestiva struttura alberghiera in stile Liberty alpino da 120 anni si distingue in Alto Adige per qualità, bellezza e cordialità dei padroni di casa, la famiglia Holzner.

Zippl - si legge in una nota è nato e cresciuto sul Renon, conosce molto bene il territorio che circonda il Parkhotel Holzner e lì, con cultura e conoscenza, seleziona i migliori prodotti per la creazione dei suoi piatti sempre profondi e di carattere.

“Sostenibilità e stagionalità sono due principi da cui non può prescindere una cucina contemporanea - dice il cuoco classe 1988 - e quindi, nella stagione appena iniziata e in quelle che verranno, lavorerò solo con prodotti locali, di Soprabolzano e dell'Alto Adige e,

soprattutto, i miei piatti avranno come protagonisti ingredienti disponibili di stagione e di garantita freschezza”.

Per lo chef è giusto sperimentare con ingegno e creatività, ma è fondamentale il rispetto delle materie prime che la terra regala. Tra i piatti dell'autunno, che meglio rappresentano questa sua filosofia, gli Gnocchi di zucca con filetto di lucioperca, zucchine patisson, caigua, salsa alla cannella e terra di semi di zucca.

“Ho voluto esaltare i sapori di una stagione ricca di colori, profumi e sfumature diverse, per questo credo che, in questo piatto, si possa racchiudere tutta l'essenza dell'autunno”.

Si tratta di un piatto che al palato si distingue per carattere, eleganza e complessità, grazie all'armonia che si crea tra il sapore delle carni bianche squisite e delicate del pesce, la dolcezza della zucca e la nota amara ed esotica della caigua, in più gli accenti speziati della cannella e la croccantezza della terra di semi di zucca. È un ulteriore conferma di quanto Zippl abbia a cuore la terra che lo ospita: sostenibilità, stagionalità e tanto merito al cuoco che opera costantemente nel rispetto e nel sostegno dei produttori locali. Al Restaurant 1908 ogni menu di tre, cinque o sette portate, racconta un elegante viaggio sensoriale tra i sapori dell'Alto Adige, una magia che si crea anche grazie agli abbinamenti dei piatti con vini locali, succhi di frutta alle mele dell'Alto Adige, al mirtillo rosso o a intriganti cocktail a base di ingredienti naturali.

Tra aria pulita, spazi aperti e lontano dal caos cittadino, il Restaurant 1908 è un paradiso naturale per il benessere dei suoi ospiti a 360°. Tutti i sensi vibreranno per la bellezza, la bontà e l'esclusività delle creazioni, anche dolci, di Stephan Zippl e per i vini proposti da Markus Schnitzer.