

BLUARTE

Anna Stuben, scrigno gourmet nel segno di Reimund Brunner

Attimo dopo attimo l'universo intorno a noi rivela l'anima dello Chef Reimund Brunner, un accordo melodico che nasce dalla consapevolezza che tecnica e passione sono le chiavi di volta per una cucina creativa in simbiosi con il territorio e i territori del gusto.

di Antonella Iozzo



Ortisei (BZ) - Le forme del gusto celebrano il mondo dei sensi al Ristorante Gourmet Anna Stuben, una Stella Michelin, dell'Hotel Gardena Grödnerhof, del prestigioso circuito Relais & Châteaux, a Ortisei.

Una poetica declinazione di creatività e naturalità in un sogno che si eleva dalla passione e dall'abilità tecnica dello Chef

Reimund Brunner. La sua sembra proprio una mission culinaria capace d'interagire con la tradizione, la stagionalità, la professionalità. Un mosaico di esperienza ed emozioni che seduce gli ospiti. Avvolti nella calda e accogliente atmosfera del Ristorante Anna Stuben, lentamente scopriamo la leggerezza dei sapori, l'alta qualità della materia prima, la seduzione di una presentazione raffinata e curata in ogni dettaglio. Intima evoluzione di

un'arte culinaria che inizia con un delizioso benvenuto "Variazioni di pomodorini, formaggio grigio e pane nero croccante", nuances delicate di natura si elevano dalla presentazione, quasi una piccola composizione fiamminga che c'invita a percepirne la bellezza cromatica e la cremosità del formaggio. Il servizio è impeccabile, Egon Perathoner, attento, discreto, preparato, ci viene incontro con un sorriso che subito ci mette a nostro agio. Come braccio destro del sommelier Franz Lageder, rivela subito le sue spiccate doti proponendoci un interessante Pinot Bianco "Dellago" Alto



Adige DOC, della Cantina di Bolzano, profumi armonici e bene equilibrati che si stagliano con finezza. Sorprendente è il cestino di pane ricavato dalla radice di cirmolo, scenografica presentazione che trasporta l'effetto natura in una suite fortemente espressiva per tante varietà di pane, dal classico a quello alle noci, dal pane nero alla friabilità degli anelli al finocchio, tentazioni accompagnate da una squisita, leggerissima



crema all'olio, aromatizzata all'arancia, note solari, profumate e leggermente acidule che la rendono sofisticata, naturalmente. Pura e sana per un benessere tutto da gustare. Attimo dopo attimo l'universo intorno a noi rivela l'anima dello Chef Reimund Brunner, un accordo melodico che nasce dal gesto e dal cuore, dalla mente e dalla consapevolezza che tecnica e passione sono le chiavi di volta per una cucina creativa in simbiosi con il territorio e i territori del gusto. Il "Carpaccio di gamberi con capperi e acciughe" ne è la prova. Delicatissima sospensione

dell'essere che acquista sapidità con le acciughe, un morbido contrasto che richiama la teatralità lirica degli ingredienti. Sinfonismo puro invece con le "Variazioni di foie gras", dalla nota più intensa alla più tenera e oserei dire dolce, dall'imperiosa presenza esaltata dalle nocciole e avvolta dal balsamico, fino all'elegia sonora di un gelato adagiato su sasso ghiacciato. Contrasti e corrispondenze in una scenografica messa in scena che danza per l'occhio e parla alle papille gustative, accompagnata dal Gewürztraminer "Kastelaz" Elena Walch, aromaticità che scivola come seta al palato, lasciandoci una sensazione di freschezza prolungata da mille e una sfumatura. Perle che si accostano al

all'intensità quasi tattile del foie gras, pura interazione emozionale Evocazioni che cedono il passo alla vaporosità del "Consumè di pomodori". I pomodori ritornano protagonisti nella loro suadanza estiva orchestrata con il gusto deciso e forte del caviale. Ispirazioni diverse e lontane che toccano il vertice della creatività raffinata con la "Lattica ghiacciata", un formaggio di capra dalla decisa essenza. Ricerca e dedizione muovono le mani dello Chef, ragione e sentimento smuovano il suo estro verso piatti eleganti, leggeri, facilmente riconoscibili e armoniosamente composti. Piatti con un'anima che traducono il cantico della natura nelle



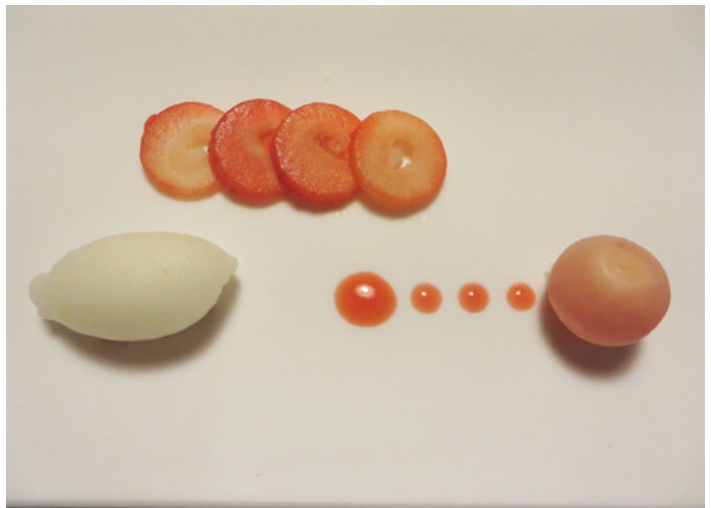
cadenze delle stagioni. Fusion di profumi racchiusi nei "Tortelli di agnello, zucchine e capperi". Rigorosamente in nero, per l'impasto al carbone vegetale, compongono una curva morbida sulla crema di zucchine occupando un lato del piatto, le zucchine racchiudono l'agnello che morbidamente si espande, quasi come petali della notte nell'empasse della luna. Il sommelier Egon Perathoner, continua a sorprenderci con un ottimo abbinamento, Chardonnay Formigar, 201,2 linea Cornell, della Cantina



Colterenzio, strutturato ed elegante, invita a nuovi assaggi intrigando con sobrietà tutti i sensi. Arte gourmet e le suggestioni del luogo, viaggiano all'unisono verso quel suono che si espande come riflessi di sensibilità creativa. Solo così le materie prime, più pregiate, possono divenire la firma di una professionalità unica, quella dello Chef Brunner, proiettata verso la simmetria tra modernità e tradizione. Senza confini, con originalità nasce il "Risotto con lime, fave di cacao, peperoncino e carabineros, gamberi giganti del Madagascar". Carnosità

sublime e voluttuosa che si eleva come una voce solista dalla panacea del risotto, la nota acida e fresca del lime modera in un esultante danza il battito del peperoncino, ed in ogni boccone le pulsazioni del piacere gastronomico trovano il giusto equilibrio. Le linee classiche del più classico dei pesci il "Rombo" disegna le forme del gusto in un corollario di aromi che edificano il sapore: finocchio, menta e arance, luminosità sottile e al tempo stesso materica che titilla il palato e plana verso la golosità con la croccantezza del pane "Schuttelbrot", una pausa che incornicia il rombo.

Sul fondale il rosso di un Pinot Nero, elegantissimo: "Matan" Riserva della Cantina Pfitscher, in ogni sorso sembra quasi che cielo e terra s'incontrano in una fusione sottile e intima che libra il respiro del terroir. Una musicalità liquida che il sommelier Perathoner, ci presenta con tatto, sicuro della sua anima segreta. Tutto è seduzione, tutto è evoluzione del momento, in un divenire sensoriale rotondo e morbido, Variazioni di stile che assume le movenze più opulente con il "Vitello", richiamo al sapore della terra, con la crema al



tartufo e dei finferli che modulano la fascinazione del filetto. Fashion rivisitata dal cavolfiore delicato e dalla cipolletta che esalta e contemporaneamente ripulisce perfettamente la bocca. Rosso rubino intenso con riflessi granati, il Cabernet Riserva "Sass Roà", della Cantina Laimburg, s'impone con charme e autorevolezza. Note speziate, tabacco ed una fitta trama tannica lo rendono corposo e caldo al palato, una meraviglia, gustare lentamente, sorso dopo sorso. Sweet dream che ci congela dalla



magia dei sapori con un "Toffifee", cioccolato fondente, gelato al caramello, crumble e fleur de sel". La sensazione decisa e avvolgente del cioccolato si amalgama al caramello mentre il crumble aggiunge altre sfumature. È delizioso come tutto, acquista piacevolezza e profondità, fino alla piccola pasticceria, un vero corollario formato da dolci petali dai macarons, dalla consistenza perfetta, alle praline di

cioccolato che brindano con un gioioso

elisir con frutti di bosco e limoncello.

È tempo di emozioni al Ristorante Anna Stuben, con lo Chef Reimund Brunner, parabola culinaria che segue il sentiero della professionalità e della qualità eccelsa, naturalmente, semplicemente. Incontri di gusto e cultura del gusto che rivela l'arte del creare l'incanto di ogni piatto. Idee che scorrono libere nel cielo dell'alta gastronomia e accendono la luce della passione, da una stella può nascere un firmamento.

Hotel Gardena Grödnerhof

Via Vidalong, 3 - 39046 Ortisei (BZ)

Tel. (0039) 0471 79 63 15 Fax (0039) 0471 79 65 13

<http://www.gardena.it>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(02/10/2014)

Articoli correlati:

[Hotel Gardena Grödnerhof, la tradizione rinasce passione](#)

[Reimund Brunner l'intelligenza che firma il gourmet da Anna Stuben](#)

[Egon Perathoner, semplicemente sommelier](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it