

BLUARTE

Beef Tasting Experience Hidalgo. Essenza del gusto Wagyu

Beef Tasting. Experience Hidalgo a Postal vicino Merano. Dal Giappone l'originale carne di Wagyu e il manzo di Kobe. L'essenza di un gusto completamente nuovo per il nostro palato.

di Antonella Iozzo



Postal (BZ) - Hidalgo Beef Tasting, cultura del cibo come quintessenza del sapore. Esperienza culinaria che diventa incursione nell'universo carne. La mente si apre alla conoscenza e i sensi iniziano un viaggio verso oasi di profumi e aromi, di consistenze e fragranze che per molto tempo sono rimasti nell'ombra, sul borderline del concept di carne come materia prima altamente protetica, indispensabile l'alta qualità e la tecnica di cottura.

Destination passion meat with Otto Mattivi, proprietario e gestore dell'Hidalgo Restaurant da ben 36 anni e adesso del [Hidalgo Beef Tasting](#) a Postal, a brevissima distanza da Merano. Lungimirante, dinamico, intraprendete. Una personalità carismatica che sa unire carattere e cuore per una superlativa ascesa del gusto capace estasiare i palati dei suoi ospiti.

L'alta qualità, l'eccellenza è un valore unico e imprescindibile per Mattivi e per raggiungerla intraprende strade nuove, traccia nuove orizzonti sulle rotte del mondo. Traiettorie che riconducono al Hidalgo Beef Tasting. Grigliare è un'arte, concorrono più elementi: il taglio, il tempo, la temperatura. Confluenze che danzano nel ritmo della passione per performace gustative che celebrano il piacere conviviale e sensoriale.

Now Hidalgo Beef Tasting, ci conduce oltre l'ordinario. Un viaggio tra la tradizione e la cultura di popoli lontani eppure così vicini a noi. Nuovi orizzonti che amplificano la percezione gastronomica e scivolano nell'identità di un popolo intrecciando storia, scienza, piacere.

Dal [Giappone](#) l'originale carne di Wagyu e il manzo di Kobe. Excellence rare, preziose, ricche di gusto e salute. L'Hidalgo Beef Tasting è un luogo unico che offre la possibilità di esplorare una varietà di sensazioni incomparabili. Elaborazioni del pensiero in origami di conoscenza su un prodotto pregiato che ci rimanda alla tradizione giapponese e alle loro antiche usanze.

Abbandonando l'ovvietà, la quotidianità, i luoghi comuni sulla carne, scopriamo l'essenza di un gusto completamente nuovo per il nostro palato. Una tenerezza che si scioglie come burro divenendo fluida avvolgenza titillante la melodia succulenta della carne. Non l'opulenza maestosa di una sinfonia malheriana, ma la sottigliezza brillante e sensuale di un'opera lirica pucciniana.

Sguardo rivolto ad Oriente e lucida passione creativa

L'Hidalgo Beef Tasting nuance giapponese intima e soffusa che scalda l'atmosfera. Sguardo rivolto ad Oriente e lucida passione creativa, quella di Otto Mattivi che conferisce un concreto valore al futuro. Dal gusto alla cultura del gusto. Tante suggestioni sensoriali raccontano l'ambient, classico, raffinato, garbatamente moderno. La pulizia delle linee esalta la regalità del blu, e pone l'accento sui lampadari. Un ricordo delle lampade giapponesi, bianche, eteree, sinuose quasi a voler volteggiare nell'aria. Essenzialità scandita da un coup de théâtre raffinato e dal fascino orientale un separé su fondo nero, arte, grafismi, simboli come ricami di parole che raccontano la tradizione.



Il servizio è garbato, professionale, cordiale. Con molto savoir-faire ci accoglie Alexander. La capacità d'interagire con l'ospite è una dote innata e Alexander la eleva a empatia comunicativa punteggiata di discrezione.

Un raffinato saluto dalla cucina introduce il menu: vellutata di mela e pinot bianco con crema allo yogurt. Celestiale apertura che stimola le papille gustative. Fresca, vibrante e con una sensazionale nota acida sul finale. La qualità all'Hidalgo Beef Tasting non è un optional ma un punto cardine dal quale si sviluppa la filosofia di Otto Mattivi, offrire a ciascun ospite l'eccellenza come ingrediente principale di momenti culinari esaltati dalla passione e dalla impegno.

Il "Carpaccio di cervo con spuma al parmigiano e gallinacci". Un'elegia nelle nuance della leggerezza, dove la cremosità della spuma e il gusto delicato ma deciso dei funghi creano consistenze diverse e bilanciate.

Il "Salmerino della Val Passiria leggermente affumicato con giardiniera" è una tavolozza cromatica che cattura l'iride. Giochi di colori e di forme che al palato si aprono in un ventaglio di sapori corposi e decisi, quanto eleganti e delicati.

Alexander, nel frattempo, alza il sipario sul protagonista, il manzo Wagyu, insieme ai suoi "compagni di scena", il filetto della Nuova Zelanda e il Wagyu Südtirol, prima del passaggio su griglia.





Tre colori diversi, tre venature diverse, tre marmorizzazioni diverse. Tre gusti diversi un solo concept alta qualità per un'esperienza intellettuale e sensoriale che apre la mente e i sensi verso nuovi approdi culinari.

Preludio una "Zuppa al cocco con pasta di riso, tofu, ricordo Thailandia". Bianco come una tela d'artista sulla quale piccoli colpi di pennello nei toni del giallo creano un'opera Kandinskyana dal gusto estatico. Dolcemente piccante grazie alla nota del peperoncino e del zenzero, conquista lentamente. Fluidità che cela la pasta di riso che si lascia avvolgere come capelli d'angelo. Cubetti di tofu fungano da mordenti assorbendo i sapori della zuppa e la profondità del piatto si tinge di nuovo gusto.

Il tempo si ferma il Beef Tasting Trio si avvicina: Filetto Nuova Zelanda, Wagyu Südtirol, Kobe Beef Japan nella cottura perfetta del Grill master Andrea Santagiuliana. Tecnica e conoscenza della materia prima le sue coordinate.

Alexdander come un maestro di cerimonia ci porta un cofanetto, scrigno di rarità lucide e ... taglienti. Coltelli con originali manici in legno di ginepro, corno bianco e corno nero. A noi la scelta per un taglio d'artista che ci permetta di fendere il mondo succulento del manzo e scoprire le sue fibre più intime.



Una degustazione che si preannuncia come esplorazione di culture differenti. S'inizia dai sapori a noi più vicini come il Filetto Nuova Zelanda. Cuore rosa che sprigiona tenera corposità e consistenza, ogni fibra è sinonimo di qualità senza compromessi.

Passo successivo l'intensità decisa del Wagyu Südtirol, punto di contatto fra espressionismo e impressionismo. Carattere e sentimento in bocconi che c'introducono all'alto grado della scioglievolezza, il Kobe Beef Japan. Setoso, fluido, vaporosa sensualità. Mai un manzo è stato così incorporeo, impalpabile. Al palato si avverte un gusto ricco e pieno, complesso e straordinariamente etereo. Un gusto decisamente incomparabile con il classico manzo alla griglia al quale si è abituati. La sua cremosità che avvolge ogni papilla dandoci la sensazione di pienezza e sospensione è la conseguenza di un manzo perfetto, di un'ottima cottura e di un taglio sottile, propria per la ricchezza intrinseca della carne, sua caratteristica.

Naturalmente si può esaltarla con tante varietà di sale, dal classico a quello all'ibisco, al timo e rosmarino, al rosso o nero dell'Hawaii, ma gustarlo nella sua purezza e un'emozione unica, impagabile.

Nel calice dalla freschezza del [Cabernet Kellerei St. Pauls](#), rosso morbido e rotondo che accompagna con garbo ogni boccone.

Ma lista vini dell' Hidalgo Beef Tasting è quasi un' opera omnia più di 600 etichette nazionali e internazionali. Tutti di massimo livello. Rossi pregiati, bubbles eleganti, bianchi di grande personalità. Il vino una passione che soccorre nelle vene di Otto Mattivi. Con cura certosina dedica tempo prezioso alla sua cantina, preservando capolavori d'artista e cesellando gli attimi in preziosi rintocchi di arte enoica per calici che il tempo saprà regalarci.

A tribute to Beef Tasting che si conclude con le note dolci del doppio cremoso al cioccolato bianco e fondente con crema all'arancia. Emozioni sul gioco degli equilibri, il dolce e l'amaro nella verve dell'arancia che rilancia.

Hidalgo Beef Tasting cultura del gusto che diventa emozione Beef Tasting.

Hidalgo Suites & Restaurant

Via Roma, 7

I 39014 Postal, vicino a Merano

Tel.: +39 0473 29 22 92 -Fax: +39 0473 29 04 10

<http://www.restaurant-hidalgo.it>

Articoli correlati:

Hidalgo Beef Tasting fil rouge con il Giappone

Link 2

Link 3

Link 4

Link 5

Continua con altro contenuto

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