

# BLUARTE

## Castel Flavon. L'essenza del gusto by chef Mattia Baroni style

**Castel Flavon Mood, chef Mattia Baroni style. La sublime tensione del gusto, la sconfinata essenza del sapore. Antiche tecniche e avanguardia, l'armonia nel radioso splendore di una cucina gourmet salutare.**

*di Antonella Iozzo*

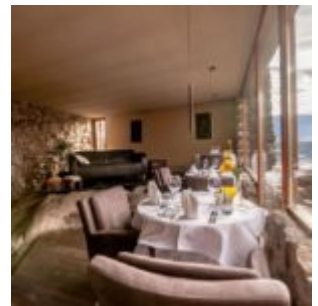
**Bolzano** - La storia contemporanea è in ciascuno di noi, flussi di energia e memoria, vissuto e presente che veicolano la nostra identità, la



nostra cultura. Dinamiche in costante movimento con un comune denominatore: il cibo.

Ha segnato e continua a segnare la storia dell'umanità svelando tradizioni, scelte etiche, culture. È un reale che ridefinisce l'orizzonte del futuro intrecciando scienza e tecnologia, conoscenza e sapere che da secoli si tramandano, evolvendosi. È propria l'evoluzione sembra essere la parola chiave della cucina contemporanea nelle sue differenti declinazioni.

L'essenzialità del cibo, il piacere del cibo, e la consapevolezza che la salute passa anche, se non soprattutto, attraverso il cibo. E se tutto questo intrecciandosi con la storia e le moderne tecniche rivelasse la dimensione aurea del cibo? L'essenza di ogni singolo ingrediente manda in visibilio il cervello, l'esperienza diviene totalizzante, le regioni cerebrali del piacere e l'anima per una volta concordano, inizia un autentico viaggio fra i sapori, .... dove ci troviamo? In Alto Adige al Castel Flavon di Bolzano, un angolo di paradiso sulle ali del tempo con vista spettacolare sull'incantevole città bolzanina.



Antiche mura risvegliano lo spirito di Castel Flavon, indossano il look gourmet e celebrano l'evoluzione del piacere culinario in un'atmosfera elegante, informale e carica di fascino. Il Castello risale ai primi anni del XIII secolo. Il rispetto per la storia degli attuali proprietari, la famiglia di imprenditori bolzanini Oberrauch, ha spinto verso scelte conservative delle meraviglie preesistente affidandosi per un sapiente restauro all'architetto Dietmar DeJori, che fedele all'intento di preservare la bellezza antica ha mantenuto il layout secolare, comunicando oltre all'allure d'epoca poesia e spiritualità in chiave contemporanea. Tutto fluisce morbidamente in un connubio armonio di vissuto e presente. Il risultato è una scenografica partitura degli spazi che delimitano senza chiudere, assecondando inediti giochi di luce che entra imperante dalle ampie finestre e dalle porte finestre, un varco emozionale che conduce sull'ampia terrazza, ideale per apertivi e party nella bella stagione.

Castel Flavon, la texture naturale, fortemente naturale della pietra a vista, parte viva della scena, un segno poetico denso, carico di memoria ed evocazione che rende ogni sala dalla più intima e raccolta alla più suggestiva e idonea per eventi, al piano interrato, microcosmi preziosi capaci di rendere il momento memorabile ritratto senza tempo.

**Castel Flavon, dall'estetica del design all'arte culinaria**



Dall'estetica del design all'arte culinaria l'evoluzione del piacere incontra la filosofia dello chef Mattia Baroni. Musa è l'avanguardia che volge lo sguardo al passato per conferire un concreto valore al futuro in cucina. Lo stimolo evolutivo interagisce con lo spettro evocativo e gli antichi saperi divengono propulsori di ricerca. Mai come adesso, tecnica, scienza e coscienza si muovono all'unisono creando la quintessenza dell'esperienza

gastronomica mettendo in relazione il piacere dell'anima con il benessere del corpo in una salutare dimensione dell'essere, partendo dalle antiche tecniche di fermentazione che esaltano digeribilità e integrità dei cibi, conservandone gusto e sapore, tutto in un menu Eat Alive. È un viaggio dentro l'essenza dei sapori, è un incedere a passo felpato nelle fibre degli ingredienti e scoprirne la musicalità gustativa, quintessenza resa viva proprio dall'antico metodo della fermentazione.

L'evoluzione di questa tecnica, inizialmente adottata per conservare i cibi più a lungo, è un'iperbole sul borderline tradizione-ricerca. Un mondo che affascina molti chef e Mattia Baroni reinterpreta questo metodo di lavorazione con modernità e progressismo. Con lo chef Mattia Baroni la fermentazione cambia prospettiva, entra in sinergia con la scienza e la tecnologia odierna, in un performance fortemente espressiva il cui obiettivo è valorizzare al massimo la materia prima amplificandone non solo le proprietà organolettiche, quindi il sapore, ma anche le proprietà nutritive.

Mattia Baroni, chef, ovvero passione, creatività, cultura culinaria e il plus di una lucida mente vocata al pensiero evolutivo nelle forme dell'innovazione e della scienza. Incipit di una personalità protesa al futuro che coinvolge nella sua ricerca entità di spicco come il Centro di Sperimentazione Laimburg. Scienza e sapienza interagiscono con l'azione spontanea dei microrganismi come muffe, lieviti e batteri e con le variabili basi della fermentazione come la temperatura dell'aria e la sua durata, e questa antica tecnica diviene l'epicentro della cucina di Baroni.







Si apre un mondo gourmet, unico e diverso, dove la qualità, la cura per i dettagli, l'ars gastronomica sono gli alleati di un concept che pone in primo piano il piacere culinario come esperienza emozionale, sensoriale e corporea in una sola parola Armonia, essenza di benessere, essenza di vita, EatAlive.

È il caso di dire la salute vien mangiando, infatti, i microrganismi responsabili della fermentazione aumentano i livelli di vitamine dei gruppi B e C, svolgono una sorta di predigestione dei cibi e favoriscono il ripristino dell'equilibrio della flora intestinale. Qualità con un alto grado di sapore che lo chef Mattia Baroni flette in sinfonia di aromi intense ed inaspettate, con sorprendenti tocchi di note acidule e agrodolci.

### **Castel Flavon. Ispiration health dal piatto al calice con Mattia Baroni**

Ispiration health dal piatto al calice con Mattia Baroni non può che essere una logica conseguenza, entra in scena la Kombucha.

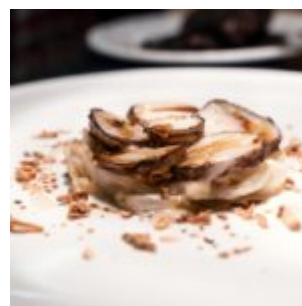


La bevanda fermentata probiotica a base di tè che i cinesi chiamavano elisir della salute immortale, in virtù dei suoi benefici effetti sulla digestione e sulle funzioni vitali a Castel Flavon diviene drink icona targata VIVO, della lounge Skybar, ed affianca la carta vini al ristorante con una selezione di Kombucha studiate in abbinamento alle creazioni culinarie.

Kombucha, il fascino assoluto della semplicità cela i processi biologici di infusioni tanniche, zucchero e acqua filtrata che sigillati dai 7 ai 30 giorni, a seconda delle condizioni atmosferiche, con una coltura simbiotica di batteri e lievito, chiamata Scoby, diviene il drink sano e glamour al quale l'aggiunta di frutta e spezie dona personalità e

carattere. L'altro lato del bere consapevole, è Kombucha.

Con lo chef Mattia Baroni, l'intuizione incontra la ragione, la scienza il gusto e il colore si fa emozione. È una sinfonia contemporanea che contiene melodie antiche. Baroni riesce a coglierne il senso plasmandoli in essenza del sapore con tecniche e gesti che parlano del tempo. Indole che emerge sin dall'aperitivo "Bruschetta - Paté di Carne, Pomodori verdi e Basilico", la vivacità dei colori è una festa per gli occhi, l'intensità dei sapori la massima espressione di una tecnica, la fermentazione, che cristallizza l'attimo nella sua evoluzione. Il paté racchiude i profumi e il gusto di un ragù di cortile nella forma translucida di un pomodoro rosso, la cui fermentazione nei suoi succhi si è tramutato in ricordo, mentre i pomodori divengono cremoso sorbetto dalla freschezza sorprendente che esplose al palato. Nel calice una Kombucha "spumante" ai frutti rossi, il lampone prevale con la sua nota acida e scinda in leggerezza l'assaggio.



Mise an place elegante e servizio caloroso e professionale nelle declinazione di un sorriso luminoso. Un mix di ospitalità, lifestyle e gusto che racconta il mood altoatesino di Castel Flavon.

L'importanza dell'anticipazione gustativa improvvisamente diventa trionfo di voluttà nelle forma sofisticata del "Carciofo croccante, Trota Lacustre, Noci di Macadamia, Menta". Il

carciofo ricorda una sensuale pianta grassa impreziosita con le sfumature della croccantezza, al palato la sapidità della trota, l'effluvio di macadamia grattugiata, quasi finissima neve, disposta a corollario del carciofo, e la verve della menta sostengono come un'armonica orchestrazione, l'intensità decisa del carciofo. Con la tecnica della fermentazione nelle sue diverse declinazioni come il katsuobushi, parla il sapore, esultano i sensi in un accordo vibrante di Kombucha allo zenzero, menta e luppolo, le sinapsi ne sono rapite e cedono alle lusinghe in tono minerale che emergono con garbo.

Lo chef Baroni cammina su un filo sottile, dove innovazione, ricerca e passione s'intrecciano in modo elegante ricreando un'atmosfera capace di trasportarci dentro le fibre del sapore. E' l'essenza della sua cucina, è "Assoluto, Tortellini e Brodo di Radici". Un piatto che esprime, che pulsa, che rilascia la forza dell'ingrediente e nutre l'anima, rendendo straordinariamente semplice e chiaro le qualità indiscusse del cibo fermentato. Il brodo, ricco di umami, lucente e limpido, scalda il cuore e avvolge i tortellini al daikon. Dalla terra al piacere dei sensi, solo purezza materica, solo processi scientifici che rendono cellule ed enzimi lirici accordi di gusto.



Musicalità che continua con l' "Agnello al Miele, Cenere di Rosmarino, Kimchi e Topinambur". La lucidità di pensiero dello chef, qui, diventa dimensione sublime e articolata, bilanciando perfettamente consistenze e sapori. E se il valore di un piatto sta nei dettagli, la cenere di rosmarino è il soft touch che esalta la tenerezza dell'agnello che interagisce con i diversi elementi.

Le diverse anime della fermentazione emergono nelle diverse creazioni dello chef e l' "Anatra marinata alla Birra Cavolfiore, Amarena e Anice" è un trionfo di sapori che irroro di nuova luce l'anatra. Un volano di emozioni ad ogni assaggio, la caramellatura, la salsa quasi un effluvio del suo essere. Nettare di materia prima nella liquidità densa di un concentrato di bontà completata dalla nota fresca e acida dell'amarena e anice. Intensità che ritroviamo nel calice con la Kombucha alla ciliegia e caffè.

Castel Flavon, un'esperienza che riaccende l'orizzonte del gusto fondendosi con la memoria e l'estro contemporaneo. Purezza dei sapori, ricerca e senso artistico con un pre-dessert che ricorda il bosco. Piccoli funghi con gambo di cremosa spuma al cocco e cupola al frutto della passione, ideale per resettare le papille gustative ed accogliere "ceci n'est pas une pomme - Questa non è una mela".

L'iconico frutto del desiderio proibito nella sua più seducente apparizione. Rosso lacca, effetto fashion, che cela un piccolo scrigno di gioia fermentata, mela fresca e mela caramellata in un continuum di acidità e freschezza. Un dessert strutturato ed equilibrato, quando si assaggia il reale scompare e rimane solo la magia della creazione.

La sublime tensione del gusto, la sconfinata essenza del sapore, chef Mattia Baroni style, Castel Flavon Mood. Antiche tecniche e avanguardia, l'armonia nel radioso splendore di una cucina gourmet salutare.

**Castel Flavon**  
**Via Castel Flavon 48**

**39100 Bolzano, Alto Adige**  
**Tel. +39 0471 402 130 Fax +39 0471 242 801**  
<https://www.haselburg.it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(11/01/2019)

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