

BLUARTE

Locanda Alpina Dorfner la tradizione della qualità

Locanda Alpina Dorfner, dove il calore familiare e la qualità delle materie prime si coniugano in modo perfetto per esperienze che riconciliano corpo e mente nel benessere di una tavola salutare e che rispecchia il territorio.

di Antonella Iozzo



Montagna (BZ) - Alto Adige, un mondo da scoprire, da vivere, da gustare con tutti i sensi. Natura, tradizione, ospitalità, enogastronomia. La quintessenza del diletto del vivere magnificata dall'accoglienza e dalla magia di luoghi unici.

L'Alto Adige è un mondo caloroso, magico, gourmet, dove la passione per la migliore qualità è condivisa da uomini capaci di rendere le loro strutture dimore cariche di atmosfera. Solo così ogni esperienza si trasformerà in un riverbero di piacere multisensoriale che continuerà a far parlare i ricordi.

Natura, storia e tradizione s'intrecciano in un armonico dialogo che rilascia la bellezza del territorio e i piaceri della buona tavola, valori nei quali ognuno esprime il suo carattere unico. E' lo spirito dell'Alto Adige che giorno dopo giorno rinasce grazie a piccole realtà capaci di esprimere l'essenza del fare e del condividere come la Locanda Alpina Dorfner a Montagna nel Parco Naturale del Monte Corno nella Bassa Atesina, dove ogni stagione dell'anno regala piacevoli escursioni a piedi, itinerari da percorrere in bici, relax e gioie per il palato.

Un Maso dove il calore familiare e la qualità delle materie prime si coniugano in modo perfetto per esperienze che riconciliano corpo e mente nel benessere di una tavola salutare e che rispecchia il territorio.



Evadere dalla quotidianità, abbandonare i suoi ritmi frenetici è un desiderio facilmente realizzabile porta il nome di Locanda Alpina Dorfner. Un luogo dove ritrovare l'energia e incontrare lo spirito della natura, la Locanda infatti coccola i suoi ospiti con camere confortevoli e ben curate. Arredi in legno e vista sul paesaggio per entrare in sintonia con la natura e abbandonarsi al piacere del relax. Piccoli dettagli e sauna privata suggellano il tempo nel soft touch di un'accoglienza cordiale.

Nel cuore del parco Monte Corno, circondati dal verde rigoglioso dei boschi lungo i quali,

si ramificano suggestivi sentieri, i piaceri enogastronomici offerti dallo chef Anton riescono a far viaggiare i nostri sensi e l'ambiente curato con decori che rimandano alla tradizione altoatesina, al senso dell'origine rilasciano una scia di magia e intimità.

Locanda Alpina Dorfner. La cucina dello chef Anton Dalvai



La cucina dello chef Anton Dalvai, sempre legata al territorio, eseguita con perizia, tradizionale, sublima i prodotti regionali e ancora più quelli prodotti dalla loro piccola fattoria, offrendo nuove esperienze di gusto che rilasciano un'ampia gamma di sapori. Sono profumi e fragranze che ci mettono in relazione con il vissuto dello chef e della sua famiglia. Sapienza ed esperienza si fondono in un continuum emozionale che a sua volta si combina con la semplicità di gesti autentici quanto antichi.

È sempre la materia prima la protagonista, ingredienti di assoluta qualità e provenienza preparati con il cuore, perché è sempre il prodotto ad ispirare il gesto e mai il contrario. Delicatezza ed attenzione, rispetto e conoscenza della materia prima rendono ogni piatto profondo e vero, carico di sapori bene bilanciati e ricco di rimandi al paesaggio circostante. È come se la natura ci parlasse ad ogni assaggio, ed è così che la carne del bue di Casignano in tutte le sue declinazioni diviene ambasciatrice di purezza, genuinità e condivisioni di saperi, da padre in figlio. Elemento principe durante le settimane di "Cuochi e buoi dei paesi tuoi".

Sono buoi allevati con cura e rispetto alla fattoria della Locanda Alpina Dorfner, un ambiente a misura di benessere per ogni singolo animale allevato e "massaggiato", tenendo conto delle specifiche esigenze e con il plus della passione per la natura. Non solo buoi ma anche i maiali con i quali si producano anche i caratteristici "Kaminwurzen" affumicati. Perfetto l'abbinamento con il St. Magdalener Classico Griesbauerhof, fresco, piacevole al palato, morbido e gioviale.

Locanda Alpina Dorfner il tempo sfuma le coordinate della tranquillità, del relax e delle delizie culinarie e saggiare gli insaccati dallo Speck morbidissimo e tenerissimo alla Bresaola di cervo più intensa al pastrami di bue è un viaggio gastronomico tra le fibre della materia prima. Non ci stancheremo di ripeterlo, protagonista assoluta mai comparsa, lo chef Anton Dalvai si accosta ad essa per esaltarne ogni sfumatura con estrema semplicità. Pochi ingredienti, tecniche di cottura base e conoscenza profonda dell'ingrediente.

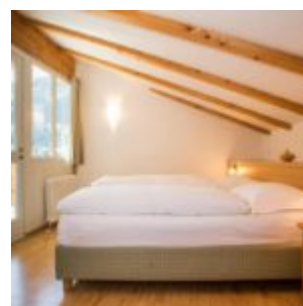
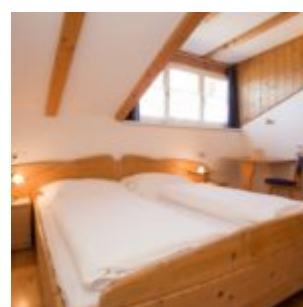
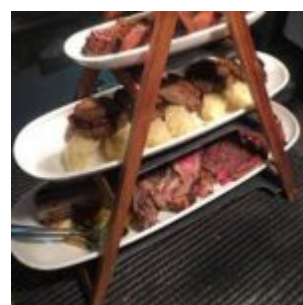
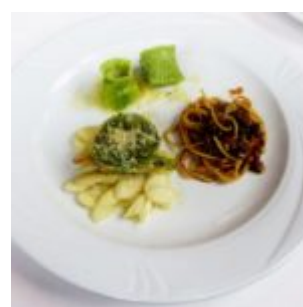


Freschezza e stagionalità che ritornano con i primi, un giardino dai mille profumi dove il dettaglio esalta la croccantezza degli asparagi bianchi fondale di un canederlo ai denti di leoni. Ad ogni boccone l'immagine di un prato fiorito affiora nella mente per poi scolpirsi

in memoria. Ed la memoria della mamma che sembra emergere dai “Ravioli di prezzemolo con ripieno di formaggio grigio”. Ottima consistenza della sfoglia, ottima cottura, squisito e morbido ripieno che dilaga in cremosità, quasi un abbraccio tenero e cremoso. Senza dimenticare la classicità dei tagliolini fatti in casa con ragù di bue. Ed è sempre il sapore della carne cucinata a fuoco lento e nel rispetto della sua natura ad emergere come un respiro di tradizione senza tempo. Variazioni sul tema del bue, ogni taglio un piatto della tradizione che evoca un ricordo.

Piatti che raccontano, sapori che dipingono gesti semplici, ricette che si tramandano ad iniziare dal Gulasch di bue che ricrea l’atmosfera e ci trasporta nei sapori di un tempo. Si prosegue con lo stufato che si scioglie letteralmente in bocca e si conclude con la Tagliata di bue accompagnata dai carboncelli e dalle patate saltate. Sono composizioni culinarie dal grande valore nostalgico che toccano non solo le papille gustative ma le emozioni.

Tradizione e territorio naturalmente anche per i dessert: tripudio di mele leggermente speziate per lo strudel e tutta la joie de vivre dei frutti di boschi per una tipica omelette che inviata al sorriso.



La passione chef Anton Dalvai affianca la sua filosofia, semplicità, qualità, territorialità. Un concept che crea coesione sociale e condivisione d’intenti per crescere insieme,

produttori, ristoratori, albergatori, comunicando la massima espressione altoatesina con esperienze gastronomiche che diventano viaggi dei sensi. Punto di partenza la Locanda Alpina Dorfner

Locanda Alpina Dorfner

Casignano5, 39040 Montan - Bolzano - Alto Adige

+39 0471 81 99 24 - +39 348 855 43 41

<http://www.dorfner.it/it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(14/05/2018)

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