

BLUARTE

Manuel Astuto, summer fish gourmet at the Park Hotel Laurin Bolzano

Manuel Astuto, riflessi gourmet at the Park Hotel Laurin di Bolzano in una fusione di profumi e fragranze dona nuova luce e nuovo look al parco, rendendolo parterre d'eccezione per istanti culinari che ridefiniscono la fantasia del quotidiano.

di Antonella Iozzo

Bolzano
o
Summe
r fish
gourme
t con lo
chef
Manuel
Astuto
al
Ristora
nte del
**Park
Hotel
Laurin
di
Bolzano**
o. Con
l'arrivo



della bella stagione i colori della natura, le luci e le trasparenze dell'aria, sembrano insinuarsi spontaneamente in noi rispecchiando il desiderio di vivere il paesaggio nella rarefazione di un luogo che ne cattura lo splendore, grazie alla propria rigogliosa vegetazione. È il parco dell'Hotel Laurin, in pieno centro a Bolzano, un cuore verde dalla forte personalità con i suoi alberi secolari, le composizioni floreali, l'estetica essenziale e coreografica delle rose. Un'immersione di profumi floreali e bellezza rigogliosa, una pura oasi di verde splendore.

In questo paesaggio fiabesco delineato da geometrie naturali prende vita o meglio trova nuova gioia di vivere il ristorante del Laurin che lascia l'allure ovattata delle sale interne e si trasferisce nel respiro del natura. Il giardino sfoggia il suo carattere, diventa design, primo piano e sfondo di una location gourmet easy e glam. Tutte le gradazioni del verde circondano il bianco della mise en place sotto le curve di un gazebo che sembra danzare nel riverbero di una seduzione che richiama l'armonia del luogo. Pura, naturale eleganza che accoglie l'abilità dello chef Manuel Astuto ed è fish inspiration, park tentation. Menu di pesce come trait d'union con il mood estivo elevata a quintessenza del piacere culinaria dalla lucidità creativa dello chef Astuto.



Solare, dinamico, coinvolgente, lo **chef Astuto** sembra avere una sola missione, creare piatti entusiasmanti e di sorprendente delicatezza con una cucina brillante, leggera, capace di comunicare la sua chiarezza gastronomica.

Papà siciliano, mamma altoatesina, identità che si fondono nell'estro di Manuel Astuto e rinascono esplorazione urbana e naturale nella sintesi armonica di un'apertura internazionale sublimata da una materia prima di eccellente qualità e dalla cura per i dettagli.

Memorabili ritratti di autenticità che catturato i sensi con il primo assaggio, uno scampo gratinato esaltato nella sua impalpabile essenza dalla dolcezza dei pomodorini e dalla nota croccante del ravanello. Ouverture alla sofisticata armonia di sapori del "Crudites di Gambero di Mazara del Vallo, lattuga di mare e gel allo yuzu", un'opera d'arte di sconcertante delicatezza, un songo che prende consistenza man mano che la voluttà del gambero, freschissimo, titilla le papille gustative, una melodia rinsaldata dalla note croccante della lattuga di mare, dalla verve allo yuzo, della leggera nota acida di una mora che ferma l'istante. La presentazione è una scultura di ars gastronomica tesa al massimo livello, ingredienti poggiati su un sasso di fiume, nell'ordine sparso di idee che prendono forma. Tutto il resto è lucida passione creativa. Nel calice il Mantele Sauvignon Nals Margreid 2017, fresco e minerale, fruttato e delicato, conquista con garbo.

Si cambia registro, si sfiorano le vette intense di uno "Sgombro in saor, pinoli, uvetta e sorbetto alla mela verde". È la personale interpretazione dello **chef Astuto** che trasforma la classica ricetta veneta con le sarde, in un armonico contrasto di tradizione ed innovazione.

Le cipolle bianche vengono sostituite da quelle rosse di tropea, il gusto deciso dello sgombro è esaltato dalla note pungente del pepe di Sichuan che flette la morbidezza del pan spugna, ma su tutto è la freschezza del sorbetto alla mela verde a dare il plus al piatto. Un accento di genialità creativa nel sapere interagire con la cultura contemporanea. Il calice implode di grande eleganza con il Riesling Falkenstein Sudtiroal Vinschgau 2016, ampio e dinamico e un finale sapido.



Il mondo dei sensi è deliziato da abbinamenti che riescono a dare vita a sensazioni

esperienziali. Vino e cibo si esaltano a vicenda, è un viaggio dentro l'essenza del gusto concepito da una sinergia di talenti, il sommelier Masashi Yamashita e lo chef Manuel Astuto. Studio, ricerca, passione nell'affinità di quell'attimo che ne veicola il valore amplificato dall'emozione. La dedizione di Masashi Yamashita e la sua professionalità sublimano il gesto dello chef in una felice intreccio che si libra come un inno alla gioia sensoriale.

I suoni del parco tra i piaceri gourmet by chef Manuel Astuto

I suoni del parco raccontano il vivere fashion di un lifestyle tra i piaceri gourmet by chef Manuel Astuto, e le atmosfere di grande relax e convivialità, di dolce vita e alternative mood nella notte calde di Bolzano.

Una sorta di magia culinaria dall'anima blues e dal cuore swing ritmata da uno stile creativo in perfetta armonia con la ricerca e la tecnica. Solo così ogni creazione può divere un tributo al gusto nell'eleganza della forma nell'equilibrio dei sapori.

Intuito e prontezza intellettuale s'incrociano nel gesto di Manuel Astuto e ci regalano perle di rarefazione sensoriale ovvero una sfera al lampone che esplose al palato. Un intermezzo di freschezza creativa che resetta le pupille e richiama a se nuovi orizzonti gustativi.





La passione mediterranea entra prepotentemente in scena, varca la lucidità del pensiero e porta con se il ricordo evocativo dei profumi siciliani. Ecco allora che il spore leggermente pungente, fresco e aromatico del finocchietto è un arabesche che introduce i "Longoni alla palermitana con crema di sarde e finocchietto selvatico". Un piatto complesso, ricco ed intenso, che trova la giusta corrispondenza enoica con l'Etna DOC Bianco, Cottanera 2017, Carricante, in purezza dalle note agrumate e fresche.

Insolita, alternativa, audace, "Come una parmigiana" è la versione cult del classico piatto siciliano. Forme moderne e contrasti cromatici sequenziano l'anticipazione gustativa. Una melanzana dalla texture lucida e scura, quasi una glassa a specchio, racchiude il cuore morbido della parmigiana finemente elaborata in cremosa consistenza. Il rosso verace del pomodoro affianca la sua fragranza su tutto la fragranza olfattiva del basilico, un green touch che innerva il ricordo.

Come un testimonial di tale evoluzione nel piatto il Cuvée Bianco Solaris, Tenuta Baron Longo 2017, è un trionfo di morbidezza e rotondità leggermente cadenzate dalla freschezza, acidità e piglio deciso della mineralità.



Apoteosi di pesce che ci riporta nei profumi dell'estate, un suntuo culinario guidato dall'espressività razionale e dall'estro creativo di Astuto, quasi ispirazioni che disegnano le emozioni del gusto tra evocazione e memoria. Ecco allora che il Tonno, il Dentice, il Branzino e il Gambero orchestrano una sinfonia in un bel gioco di consistenza al quale le verdure croccanti e la fregola sarda aiuta a legare il piatto dalla precisa chiarezza gastronomica. Solare inventiva innervata dai sorsi dello Chardonnay dall'animo mediterraneo, Chiarandà 2014,

Donnafugata, elegante, seducente bouquet con una fine mineralità che spinge l'immaginifico verso approdi lontani.

Riflessi d'estate al Park Hotel Laurin di Bolzano con l'arte culinaria dello chef Astuto che in una fusion di profumi e fragranze dona nuova luce e nuovo look al parco, rendendolo parterre d'eccezione per istanti gourmet che ridefiniscono la fantasia del quotidiano.

Tecnica e arte, pensiero e genialità creatività per forme di morbida e dolcezza. Tutto in un pre- dessert come petali in fiori, guizzo di freschezza che esulta al palato ricordando una piacevole pioggia estiva, un cuore fresco al sedano, carote e zenzero racchiuso in una sfera di burro di cacao e curcuma su corolla al pepe di Sichuan.

Dopo entra in scena “Atlante” la presentazione è un omaggio alla mitologia, al re della Mauritania, Atlante, il primo a rappresentare il mondo per mezzo di una sfera e per questo motivo si diceva che portasse il cielo sulle spalle.



Ecco allora che il senso della ricerca di Astuto lo porta a creare una silhouette di “Atlante” sormontata da una sfera al cioccolato con cremoso al caffè, e nettare liquido al limone di Amalfi, intorno un lirico accordo nocciolato che ricorda il caramello salato. Croccantezza, dolcezza, pura liquida cosmica, essenza di limone con la sua particolare dolcezza che scivola in un idillio perlaceo nel brivido intenso del caffè, poi, l’avvolgenza del cioccolato. È un dessert stratificato, complesso e divino che inarca la tensione sublime dell’infinito per un brillante finale sotto le stelle.

Evolutive idee gourmet che corrono libere nella fascinazione scenografica del parco rilasciando il senso della cultura culinaria dello chef Manuel Astuto ispirata dal senso della ricerca, dalle proprie origini e dai suoi viaggi intorno al mondo. Semplicemente essenze di gusto che rendono ogni giorno un giorno speciale.

PARKHOTEL LAURIN

Via Laurin 4 - 39100 Bolzano

Tel: 0471 311000 | Fax: 0471 311 148

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

di **Antonella Iozzo** ©Riproduzione riservata
(16/07/2019)

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