

# BLUARTE

## Per lo Chef Armin Pernstich, si parte dalla regionalità

**Per lo Chef Armin Pernstich entrare nelle cucine internazionali, imparare nuovi metodi e nuove tecniche, cercare sempre il confronto è il percorso fondamentale per intraprendere questa carriera.**

*di Antonella Iozzo*



**Termeno (BZ)** - Armin Pernstich, proprietario e chef della [Taberna Romani](#) di Termeno, conquista i suoi ospiti con la tipicità dei suoi piatti nel fascino di un locale che trattiene il respiro della storia. Preciso, cordiale, professionale. Sintetica armonia altoatesina cucinata a fuoco lento e aromatizzata con passione e tradizione da Armin Pernstich.

**Le regole principali per far funzionare bene la cucina?**

Formazione professionale e non improvvisata, disciplina ed avere a disposizione materia prima di qualità.

**Quasi sono le caratteristiche della sua cucina?**

Tipicità, tradizione rivisitata, stagionalità.

**Un piatto della tradizione che nella sua Taberna ha sempre successo?**

Le tagliatelle fatte in casa con i vari ragù.

**L'ingrediente che ama di più?**

Le carni.

**Per le carni è fondamentale la cottura come si ottiene la cottura perfetta?**

Il segreto sta nell'esperienza. Amo e preferisco la cottura tradizionale che richiede il tatto. In cucina la manualità è importante sarebbe un grave errore perderla.

**Quali sono le spezie che non possono mancare nella sua cucina?**

Naturalmente quelle basilari rosmarino, prezzemolo, cipollina, maggiorana, timo, poi, mi piace molto la verbana per il suo fresco profumo di limone. Pensi, nel mio giardino ci sono più di cinquanta aromi!

**C'è competizione nel suo mestiere e quanto è importante ?**

Tanto, è un continuo stimolo, ma penso che c'è ne sia anche troppa, però, soprattutto in un piccolo territorio come l'Alto Adige.

**Chef e proprietario della Taberna Romani come riesce a coordinare cucina e gestione?**

Lavorando tanto. Naturalmente è la cucina la parte più impegnativa, ma con una buona organizzazione si riesce a curare ogni aspetto.

**Quale consiglio darebbe ai ragazzi che oggi frequentano la scuola alberghiera?**

Di viaggiare il più possibile, di entrare nelle cucine internazionali per imparare nuovi metodi e nuove tecniche, di cercare sempre il confronto.

**Le sue passioni, oltre la cucina?**

La montagna, lo sci d'alpinismo.

**Taberna Romani**

**Via Andreas Hofer 23 -39040 Termeno**

**Tel. + Fax: +39 0471 860 010**

<http://www.ansitzromani.com>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(12/06/2014)

### Articoli correlati:

Taberna Romani, im desideri del gusto hanno trovato casa

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