

BLUARTE

Restaurant Castell at Hotel Castell, il sapore dell'arte, il gusto di viverlo

Restaurant Castell a Zuoz, se l'arte apre le menti, l'arte culinaria avvicina i cuori e predispone al benessere sensoriale per momenti da condividere nello spirito dell'Hotel Castell.

di Antonella Iozzo

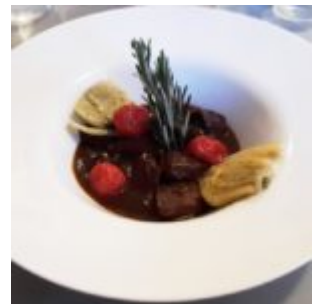
Zuoz (CH) - Arte come scenografia, cornice dell'arte e culinaria con il Restaurant Castell, dell'Hotel Castell, nella



storica sala con il sontuoso soffitto a stucco iperbole di arte contemporaneo scivola in cadenze di estetica e teatralità raffinata. Un'eleganza che sfiora la classicità e permea l'ambiente di specchi, arredi scuri e comode sedute, poi la parola passa all'arte con opere che rilanciano il passato, parlano del futuro e vivono nel presente. Una sintassi in eterno movimento che guida l'intuito e cede il passo all'immaginifico, prima di carpire le bontà gastronomiche di un menu che cambia ogni giorno.

La cifra stilistica dello chef Helmut Leitner è una cucina autentica, stagionale e internazionale, senza mai dimenticare la tipicità. Tecnica, conoscenza delle materie prima sempre di ottima qualità e per la maggior parte locale, e quel pizzico d'inventiva che regala ad ogni piatto il giusto appeal sono i tratti saliente del suo concept culinario.

Sono piatti profumati e colorati che esaltano la vivacità dei sapori come la freschissima insalata di stagione. Un connubio di fragranze perfettamente bilanciati in un continuo rilancio di dolcezza e acidità di croccantezza e morbidezza. Altro esempio è il carpaccio di polipo con olive taggiasche e focaccia al pomodoro e zafferano, dove la cura per i dettagli valorizza la materia prima.



Tra uno sguardo al panorama, che all'ora del crepuscolo ci regala sfumature di rara bellezza, e il riflesso di dipinti che incastrano l'iride nella musicalità del colore, le creazioni dello chef Helmut Leitner prendono il sopravvento. Entra in scena, la pasta. Fresca, di ottima cottura, raffinata come le tagliatelle con funghi o l'intensità piena e rotonda dei ravioli con ricotta, la differenza sta nel tocco di salvia che rilascia la chiarezza gastronomica dello chef.

Un trionfo di sapori che a volte assume contorni barocchi a volte la linearità moderna, ma con il cervo locale preparato seguendo la tradizione e servito con gli gnocchetti di patate, si avverte una piacevole sensazione di vivere in una dimensione sospesa fra memoria evocativa e reale incorniciato in un luogo dove la qualità, la maestria dello chef e l'arte con-vibra di passione.

È una cucina quella del Restaurant Castell rispettosa dei prodotti, che non dimentica mai il territorio e la tradizione in chiave innovativa. Un luogo perfetto come contrappunto di cultura nel piacere del gusto e del convivio. Se l'arte apre le menti, l'arte culinaria avvicina i cuori e predispone al benessere sensoriale per momenti da condividere nello spirito dell'Hotel Castell.

Restaurant Castell

Hotel Castell
CH-7524 Zuoz
Tel. +41 (0)81 851 52 53 · Fax +41 (0)81 851 52 54
www.hotelcastell.ch

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(19/08/2019)

Articoli correlati:

Hotel Castell Zuoz, equilibrio di stili e dialoghi con l'arte nel segno dell'ospitalità

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