

# BLUARTE

## Ristorante Laurin. L'equilibrio creativo dei sapori

**Ristorante Laurin , eleganza che persegue l'armonia, personale che disegna raffinata cura per il dettaglio e attenzione. In questa cornice ideale le creazioni culinarie dello Chef de Cuisine Manuel Astuto, divengono splendore sensoriale che acquista sempre più spessore e personalità.**

*di Antonella Iozzo*



**Bolzano** - Ristorante Laurin, interazione di Arte, Arte Culinaria e Arte del vivere nella naturale declinazione della bellezza. Nella magnificenza artistica culturale del Parkhotel Laurin di Bolzano, il Ristorante Laurin è un avvolgente sinfonia che stilla buon gusto e armonia di sapori sullo scorrere del tempo.

Atmosfera intima, design liberty e la pennellata dell'arte sulle pareti, sono dipinti che rappresentano il parco dell'Hotel attraverso i suoi alberi secolari. Silhouette in sequenza nei diversi colori, come per dire ogni stagione vibra del proprio carattere, ogni emozioni pulsa di memoria e vita insieme.

Ristorante Laurin. Eleganza che persegue l'armonia, personale che disegna raffinata cura per il dettaglio e attenzione per l'ospite nel segno della discrezione e del garbo.

In questa cornice ideale le creazioni culinarie dello Chef de Cuisine Manuel Astuto, divengono splendore sensoriale che acquista sempre più spessore e personalità. Stagionalità, tipicità, modernità sembra essere la triade dello Chef Astuto con la quale esalta i prodotti del territorio e amplifica il concept di una cucina limpida, leggera, identificabile e contemporanea.

Amuse bouche dinamica che coinvolge tutti i sensi, una suite di salmerino con chips di lampone e mela, maionese e crumble di yogurt, sofisticata naturalità dalla sorprendente delicatezza annaffiata dallo champagne Pol Roger Reserve.



La visione si amplifica verso zone di tensione creativa tra tipicità e ingredienti di più

ampio respiro come la “Rosticciata di polpo, cavolfiore e patate viola”, materia prima di eccellente qualità consistenza carnosa e voluttuosa che scivola verso il velluto della crema di cavolfiore, nota mordente ripresa e mitigata dalla chips e dalla polvere di patata viola. La presentazione coreografica pone l’accento sulla cura per i dettagli e sull’armonia visiva, quasi un ordine sparso dal taglio geometrico.

Autentica cucina italiana che sorprende per equilibrio di armoni e sapori esaltanti ed esaltati da una straordinaria abilità tecnica, è il caso della “Tartara di manzo nostrano con Pecorino di Fossa e fave”, il territorio regna sovrano nel piatto, manzo tenerissimo che si scioglie in bocca, titillando le papille gustative con il sapore accattivante del Pecorino di Fossa, nella duplice versione cremosa e croccante grazie alla chips, in accordo un’evocazione mediterranea, la freschezza delle fave. In abbinamento la giovane Fransiska, attenta e preparatissima su ogni singolo piatto, ci propone il Kolbenhof Gewürztraminer 2013 della Tenuta Tenuta Hofstätter, audace scelta che si rivela suadente intensità che rinasce ad ogni sorso.



Al Ristorante Laurin ricerca, modernità e tradizione che lo Chef Manuel Astuto rende emozionante esperienza culinaria, i “Ravioli di nocciola e caffè con capriolo e scorzonera” ne sono la piena espressione. Piccoli scrigni che contengono la ricchezza espressiva e dolce del ragù di capriolo, sul fondo una crema di nocciola e caffè a riprendere il carattere della sfoglia ed è semplicemente evoluzione del gusto, nelle coordinate di fragranze e profumi

che contrappongono tradizione ed innovazione in una sintesi creativa che è un invito a scoprire originali empanse gustative.

Irresistibile classicità che celebrano un Astuto style chef essenziale basato sui migliori prodotti e sulla semplicità creativa. Raffinate presentazioni incontrano sapori puliti con un equilibrio che delizia il palato, un sunto di ciò e il “Trancio di branzino, foglie di papavero e carciofi”, sapori con una precisa identità, che solo esperienza e sapienza possono rendere melodico accordo, senza nessuna nota estranea all’armonia. La spiccata sapidità del Stern Sauvignon 2014 Erste+Neue è perfetta.

La rotta del gusto ci conduce verso due pre-dessert che sono l’apoteosi all’elegia finale. Assaggio di cucina molecolare per un’esplosione di sensualità che rilascia vorticosi vibrazioni: sfera di mango, crumble di pistacchio e pellicola di alghe resa pelle trasparente dall’uso delle temperature in decrescendo ed è esprit d’artefice multisensoriale. Sublime ritorno alla tradizione con un trancio di castagna nostrana con nocciole, pistacchi e mandorle caramellate, poi, le note dolci segnano il percorso verso un “Piccolo divertimento dalla pasticceria”, ovvero, ravioli di ananas con mirtilli e salsa di mirtilli. Anticipazione gustativa tesa la massimo livello.



Le cromie vivaci rosso-mirtillo diventano virtuose iperbole di gusto e sensazioni, un divertissement di dolcezze dalla più fresca e sveltante alla più morbida e decisa, si lasciano assaporare fino in fondo, per finale entusiasmante che incontra la curva della notte nel languido sussurro del Passito Contess 2012, Cantina San Michele - Appiano, satin dorato, dove sapori di frutta matura e un'acidità accattivante con-vibrano di piacevolezza ed eleganza.

Ristorante Laurin, Chef de Cuisine Manuel Astuto la dote innata dell'equilibrio, il senso dell'Arte, il respiro del territorio.

**Ristorante Laurin -Parkhotel Laurin**

**Via Laurin 4 - 39100 Bolzano/Alto Adige/Italia**

**T +39 0471 311000**

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

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(26/12/2015)

**Articoli correlati:**

[Parkhotel Laurin, into the city into the heart](#)

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