

BLUARTE

Ristorante Ritterhof, riscoprire il territorio

Territorialità e creatività viaggiano in parallelo nei piatti dello Chef Stefan Unterkircher, regalando sensazioni inaspettate. Interazioni di sapori e saperi per uno stile di vita che coltiva l'autenticità, piccole realtà con grandi potenziali da difendere e rafforzare

di Antonella Iozzo



Caldaro (BZ) - Ristorante Ritterhof, storie del gusto in divenire. Immerso nello scenografico panorama di Caldaro il Ristorante Ritterhof, ci conduce in un viaggio nella natura, la sua vista spettacolare rapisce il nostro sguardo, estasiato sull'armonica partitura di vigneti, sognante quando sullo sfondo incontra il lago. Lo chef e proprietario Stefan Unterkircher è anima e territorio. Un concept che diviene cultura gastronomica, valore della tradizione e della tipicità locale, viva espressione culinaria che raccontando la storia del prodotto traduce il senso della

semplicità, della genuinità, del lavoro artigianale. Interazioni di sapori e saperi, per uno stile di vita che coltiva l'autenticità, piccole realtà con grandi potenziali da difendere e rafforzare, in altre parole filosofia Slow Food, fondazione di cui Stefan Unterkircher ne è membro. Nel suo Ristorante oltre ai Presidi Slow Food, la musicalità gastronomica altoatesina, si lascia ascoltare attraverso azienda partner come Capriz, Roner Tenuta Ritterhof, Furchetta, ClaudiaS.

Natural-living, che ci viene incontro dal design essenziale e raffinato con elementi tradizionali e linee moderne. Travi a vista e arredi scuri risaltano, per



contrastato, il colore bianco di fondo, lo spazio luminoso, ampio, uniforme è rivisto in chiave essenziale, wine lounge e ingresso, dal segno morbido e vitale sono pensati per dare dinamicità all'ambiente. Intermezzi per l'attesa che invitano alla scoperta dei prodotti Slow Food e dei vini, particolarità culinarie e non che sono la voce più pregante e carismatica del luogo. Proscenio ideale alla sala dove la cura per il dettaglio veste ogni tavolo con sinfonie floreali in bianco e preziosi tocchi di verde, colore preferito di Stefan Unterkircher, originario della Val di Funes, per la sua insita melodia di vivacità, quasi un riflesso di natura che ci riconduce alle erbe, agli aromi, ai profumi vitali.

Stefan Unterkircher, semplicemente la tradizione che ritorna trionfando nella gastronomia con materie prime quasi scomparse, come la più antica razza ovina dell'Alto Adige la Villnösser Brillenschaf, che letteralmente significa "Pecora con gli occhiali della



ValdiFunes” proprio per gli anelli intorno agli occhi. A Funes, la zona di origine, quindici anni fa erano rimaste solo 150 pecore, oggi sono aumentate a 600 capi. La carne tenerissima, dal gusto molto delicato e raffinato e dagli alti valori nutrizionali, ha conquistato i cultori gastronomici, la cui attenzione per questa particolare materia prima ha favorito gli allevatori e contribuito al riconoscimento di presidio Slow Food. Questo è solo un esempio della dedizione concreta dello Chef Unterkircher, per comunicare la cultura del gusto partendo dall’origine, dal passato contadino, dal vissuto delle generazioni passate, perché il cibo non rivela solo profumi e aromi, ma svela la civiltà di un

popolo e le sue radici. Unterkircher, lo sa bene tanto da esprimere con la sua cucina una semplicità genuina che porta in sé il sentimento e l’identità di ciascuna realtà locale. Solo conoscendole potremmo comporre una partitura molto più complessa dalle mille sfumature organolettiche e culturali, chiamata italianità. Stefan Unterkircher, senza dubbio possiamo definirlo ambasciatore della tradizione, del valore delle tipicità a 360°, non solo gestendo il Ristorante Ritterhof, dove il team compatto e coeso è il valore aggiunto, ma anche gestendo il suo Catering Company SUEC, ovunque il mondo scopre un suo angolo di cielo ricco di storia e cultura per tutti i sensi.

Pregiata tipicità che degustiamo con la prima portata “Cannelloni con prosciutto d’agnello „Villnösser Brillenschaf” , mela e zenzero in foglio di riso, espuma al wasabi”. La delicata scioglievolezza del prosciutto è un lirico accordo di soavità e natura che trilla di freschezza con la mela e il sapore intenso e aromatico dello zenzero. È l’oriente che

incontra il Südtirol in un’esplosione pungente e conturbante, lo zenzero, infatti, era solo l’ouverture al vorticoso empasse dell’espuma al wasabi, contrasti che si elevano sinergicamente in una creatività senza compromessi quella di Stefan Unterkircher. La passione cede il passo alla dolcezza con la “Crema di patate, formaggio grigio ed erba cipollina”, un sogno per i sensi, quasi una trasposizione di sensibilità estatica, la cremosità della patata, dalla consistenza perfetta, si amalgama alla densità del formaggio molto magro ma dal gusto intenso, un’intima fusione che armonicamente rinsalda il piacere alla tradizione, infatti, il formaggio grigio tipico dell’arco alpino tirolese è un prodotto realizzato con il latte avanzato dalla produzione del burro, senza aggiunta di caglio, in antichità la sua preparazione era un lavoro riservato alle contadine.



Semplicità che risuona di note lontane, mai così vive e vibranti. È il gesto dello Chef Unterkircher che reinterpreta l’origine, il frutto della terra con le tecniche di oggi e l’ispirazione personale, sono così possono nascere piatti come le “Tagliatelle fatte in casa al pane di segale con crauti freschi e speck BIO”, rinascono leggerissimi e sorprendenti. L’ingrediente principe è anche l’ingrediente povero di un tempo, la segale, che rivisitata

diventa un elogio alla semplicità con sorpresa, per i crauti freschi che troviamo sul fondo.



Una nota fresca che ripulisce il palato ed esalta il sapore rustico del cereale e la croccantezza saporita dello speck.

Dal cuore della Val di Funes, una materia prima, la carne ovina della razza Villnösser Brillenschaf, che parla della cultura locale e dell'impegno di Unterkircher, come membro dell'associazione Slow Food, per sollevare e rivalutare l'economia locale attraverso un prodotto eccellente. La "Spalla d'agnello Villnösser Brillenschaf 72°, ciliegie, gnocchi al formaggio Ahrntaler Graukäse e scalogni brasati" ne esalta le qualità, cesellandone tutte le più piccole sfumature. La presentazione è una gioia per gli occhi, pulizia, simmetria, colore, ogni cosa è il

tassello di un mosaico sulla natura. Dalla vista all'olfatto il passo è breve, e i profumi veicolano un bouquet floreale, la lavanda prevale e si espande sui petali che ricadono sulla carne. Le sue fibre si sfaldano in poesia gustativa, quasi impalpabili frammenti di setosità, una nuvola che ricade sugli gnocchi al formaggio, affinità decisa che contrasta con l'acidità dolce degli scalogni sul finale, prima di accendere la voluttà di ogni papilla gustativa con la carnosità delle ciliegie, delizia vellutata e avvolgente.

Territorialità e creatività viaggiano in parallelo nei piatti dello Chef Stefan Unterkircher, regalando sensazioni inaspettate, come con la "Terrina di panna agra con fragole e gelato al lupino di Anterivo". Su fondo nero una diagonale in rosso, frastagliata di fantasia composita organizza lo spazio, sugli angoli opposti da un lato il bianco candore della panna agra, dall'altro il brivido dolce del caffè con il gelato al lupino di Anterivo. Una tavolozza cromatica che avvolge e contemporaneamente mantiene i singoli sapori ben

distinti: l'eterea vaporosità della panna agra, le fragole consistenti mantengono integra la loro carnosità golosa, il gelato al lupino ritma la sonorità liquida del suo aroma in gocce di essenze di Anterivo.

Un gusto che ci conduce nell'omonimo pittoresco paesino in mezzo al Parco Naturale Monte Corno. I chicchi di lupino di Anterivo, sono utilizzati per ottenere una bevanda simile al caffè, miscelata con orzo e frumento. Una specialità autoctona, sia dal punto di vista botanico che dal punto di vista culturale e lo Chef Unterkircher, non poteva non cogliere il richiamo della



tradizione altoatesina e plasmarlo in nettare, in perlacea assonanza gustativa. La sua sensibilità, il suo rispetto per il territorio, il suo amore per un passato che continua a vivere negli anfratti della natura, basta saperlo ascoltare e assaporare, è una dichiarazione d'amore verso la dimensione del benessere. Benessere inteso come qualità di vita, dinamismo economico, rivalutazione del patrimonio enogastronomico, perché attraverso il gusto possiamo ritrovare il sapore di una vita a misura d'uomo.

Esperienza di cibo e cultura accompagnata da un favoloso Arunda Brut Metodo Classico,

da un elegante Pinot Nero riserva 2009 della Tenuta Ritterhof, e da un nettare ambrato il Passito Gewürztraminer Sonus 2011, sempre delle Tenute Ritterhof, mai stucchevole, si eleva in intensità e rotondità come una calda e fulgida carezza.

Ristorante Ritterhof

Strada del Vino 1A - 39052 Caldaro (BZ)

Tel. 0471 96 33 30

<http://www.restaurant-ritterhof.it>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(12/07/2014)

PS: Lo Chef Stefan Unterkircher non è più presente al Ritterhof

Articoli correlati:

[Stefan Unterkircher, Slow... Food da chef](#)

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