

BLUARTE

Stefan Unterkircher, Slow ...Food da Chef

Mi muovo seguendo il mio istinto. All'ingresso del mio locale c'è scritto: "Le mie stelle sono i miei ospiti", e credo che ogni altra parola sia superflua.

di Antonella Iozzo



Caldaro (BZ) - Stefan Unterkircher, chef e gestore del Ristorante Ritterhof, Global Master Chef dal 2004, membro dell'associazione Slow Food e Alleanza dei Cuochi, conquista l'ospite con la semplicità della tradizione e l'autenticità dei prodotti locali. Una filosofia del mangiare sano e bene, sostenendo i piccoli produttori e l'economia locale. Una passione che inizia con il cibo e continua nel meraviglioso viaggio dalla terra al piatto.

Chef per caso, passione o scelta?

Per passione innata. La mia maestra d'asilo ricorda ancor oggi che già a tre anni volevo diventare cuoco. Sicuramente sono stato influenzato da mio zio che gestisce un piccolo albergo

in Val di Funes, dove sono nato, e da mia madre, una cuoca bravissima.

Un percorso iniziato molto presto ...

Sì, ho lavorato in molti ristoranti, in molte cucine d'alberghi stellati, per tredici anni sono stato lo Chef di Castel Ringberg, dove ho creato una cucina innovativa per il luogo, introducendo prodotti provenienti da altre realtà conosciute nei miei viaggi internazionali.

La sua attuale filosofia?

Rimanere nel territorio e utilizzare i prodotti del territorio, ma soprattutto intervenire concretamente, sostenendo i contadini tramite i Presidi Slow Food, associazione di cui sono membro.

Come mai ha abbracciato questa filosofia?

Perché il mondo è troppo frenetico, tutti si muovono in base a ciò che decide il mercato. Io, voglio fare qualcosa per il futuro, per i contadini e per i miei ospiti. Mangiare bene, mangiare sano con Slow Food è possibile, perché ti permette di conoscere la storia del prodotto e la realtà nella quale nasce.

Il valore della tradizione, quindi?

È importantissimo. Oggi c'è sempre meno tempo per cucinare, per conoscere i prodotti locali, la via dei supermercati è molto più pratica e veloce. Bisogna imparare a mangiare, a credere in quello che mangiamo.

In questo mestiere ci sono più regole da seguire o da dare?

Credo più regole da dare, ma se si crede in quello che si fa, se si è coerenti con se stessi e le proprie idee non c'è bisogno di regole. Ai miei ospiti più che regole comunico un modo di vivere il gusto.

Da dove nasce la creatività?

Guardandosi intorno, osservando con tutti i sensi. Mai focalizzare l'attenzione solo su un

piatto.

Se dico presentazione, materia prima, abbinamenti ...

La materia prima è fondamentale, tutto il resto è una conseguenza.

Come nasce un abbinamento?

Nasce nella pancia, nel naso, nel cervello, dalla molta esperienza, quando creo un nuovo piatto, non ho sorprese, conosco il suo gusto. Tanti abbinamenti poi, sono naturali se pensiamo al cervo ci viene spontaneo abbinare i mirtilli, e al capriolo le castagne, ma proprio perché entrambi mangiano questi frutti. È un sapere antico sempre valido.

Le caratteristiche del suo Ristorante?

All'ingresso del mio locale c'è scritto: "Le mie stelle sono i miei ospiti", e credo che ogni altra parola sia superflua. Sul menu, invece, possiamo dire che comprende una cucina della tradizione, ma leggera, quindi, prodotti locali interpretati con leggerezza, ripeto, e una cucina creativa che affianca ai prodotti tipici con i diversi Presidi Solw Food regionali.

Clientela tipo?

Tantissimi amici, tantissimi buongustai, tante persone che vogliono conoscere questa filosofia, tanti turisti.

Come sono recepiti gli Showcooking al suo Ristorante, e perché ha deciso di intraprendere questa iniziativa?

Sono molto seguiti. Secondo me oggi è cambiato il rapporto ospite - chef, nel senso che, chi si reca al Ristorante vuole vedere anche chi crea il suo piatto. Non esiste più il concetto di cucina relegata in cantina, lontana dalla vista, a noi, infatti, piace comunicare il gusto anche attraverso la sua preparazione. Creiamo piatti molto semplici con pochi ingredienti, ci concentriamo sulla materia prima e cerchiamo di non modificare il suo gusto con troppi aromi, spezie, ecc.

Il piatto che la rappresenta?

L'agnello Villnösser Brillenschaf, la più antica razza ovina dell'Alto Adige, Presidio Slow Food.

La vostra carta vini?

Comprende per lo più vini altoatesini in particolare della Tenuta Ritterhof che è nostro partners come la Roner, riguardo i distillati.

Ha mai creato un piatto in abbinamento a un vino particolare?

Sì, un piatto classico la Zuppa al vino di Caldaro, una zuppa di nostra creazione con all'interno l'uovo stemperato. La cremosità della zuppa si amalgama all'uovo e al vino proveniente dai vigneti che circondano il Ristorante. Meraviglioso per la vista, il palato, l'olfatto.

Si considera uno chef fuori dagli schemi o fuori classe?

Bella domanda! Ascolto tantissimo, ma mi muovo seguendo il mio istinto. Svolgo più attività contemporaneamente, ma tutte strettamente legate al cibo, dal mio Ristorante al servizio Catering Company SUEC, all'attività Slow Food.

Ristorante Ritterhof

Strada del Vino 1A - 39052 Caldaro (BZ)

Tel. 0471 96 33 30

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

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(20/07/2014)

Articoli correlati:

[Ristorante Ritterhof, riscoprire il territorio](#)

internet: www.bluarte.it