

# BLUARTE

**Taberna Romani, i desideri del gusto hanno trovato casa.**

**Nasce il sapore autentico della tradizione nella modulazione culinaria dello Chef Armin Pernstich. Tipicità, regionalità e un tocco di creatività, ingredienti base per piatti capaci di comunicare il territorio, raccontando antiche ricette.**

*di Antonella Iozzo*



**Termeno (BZ)** - Ansitz Romani il risveglio di una bellezza sopita dal tempo. Istinto e immaginazione hanno guidato il restauro di questo splendido edificio risalente al XIV secolo e tutelato dai beni culturali per la sua valenza storico-architettonica. Fascinazione antica aperta su Termeno, in Alto Adige, e la dimora si rivela nella luminosità mediterranea che invade la struttura. Assecondandone l'imprinting, il restauro ha modellato l'anima del tempo esaltandone l'essenza con accostamenti eclettici che suggeriscono la pulsione contemporanea. Un segno poetico denso

ma non invasivo, un intreccio di memoria ed evocazione ed una felicità progettuale dinamica e propositiva hanno trasformato la struttura in una residenza che ridefinisce il concept di vacanza. Forever l'attimo fuggente dell'infinito in una vacanza lunga un sogno.

Stile tradizionale e design moderno accendono i candidi appartamenti e le intime camere. Semplicità, rispetto per l'ambiente e per la tradizione si srotolano dal calore del legno dei pavimenti. È puro confort, è armonia visiva e percettiva in accordo con l'incanto del luogo, Termeno Sulla Strada del Vino. Il tranquillo paese, reso deliziosamente ameno dalle dolci colline crea un piacevole contrasto con l'azzurro del cielo. Quasi un open-space sui ridenti vigneti circostanti, un panorama variegato ricco di cultura enoica, antichi saperi che risalgono al V secolo a.C. e che continuano a scrivere la cultura del vino, a viverla, a tramandarla grazie a terroir unici che ci regalano preziosi vini. E Termeno è la culla del Gewürztraminer, un autoctono a bacca bianca particolarmente aromatico che seduce i sensi.

Ansitz Romani, un'insolita esperienza estetica e gastronomica dal cuore antico, da vivere e respirare nelle sue infinite sfumature che naturalmente ci conducono alla Taberna Romani, romantico, suggestivo e accogliente scrigno culinario gestito dal proprietario, lo [Chef Armin Pernstich](#). La materica essenza della pietra, l'illuminazione cadenzata in una modulazione avvolgente, la cura in ogni più piccolo dettaglio, disegnano l'ambiente portandolo a nuova vita.



Emozione in petali di rose fresche, rosso rubino che punteggiano ogni tavolo,

come i piccoli taglieri ricavati dai tronchi di frassino, riverberi di natura fra arredi di design contemporanei, la creatività entra in scena e interpreta la voce del tempo, è una lirica poesia in stile essenziale declinata da atmosfere vissute. Ampiezza emotiva che conferisce un arioso senso di continuità fra interno ed esterno. Piccola oasi giardino, tavolozza nei toni del verde vivido intercalato a petali di fantasia floreale. Perfetto palcoscenico per aperitivi, relax e momenti di quiete lontana dall'ovvietà all'ombra di piante e alberi che raccontano il passato.

Taberna Romani, raffinato eclettismo sensoriale che sposa la passione del gusto, nasce il sapore autentico della tradizione nella modulazione culinaria dello Chef Armin Pernstich. Tipicità, regionalità e un tocco di creatività ingredienti base per piatti capace di comunicare il territorio raccontando antiche ricette.



È cultura, è sapere, è identità che in ogni boccone rilascia la sua silente natura. Accolti con grande cordialità e simpatia dallo Chef Armin Pernstich e dalla moglie Sabine che cura con passione il servizio, scopriamo abbinamenti semplici eppure sorprendenti, il profumo della tipicità e l'esperienza del gesto nella quotidianità creativa dello Chef.

La qualità della materia prima è lampante già dalla prima portata "Tagliere di speck, manzo affumicato e kaminwurzen" tipiche salsicce altoatesine, tutto rigorosamente nato

dalle mani dello Chef Pernstich. Una trilogia di affumicature dall'intensità diversa che rilasciano il sapore di un tempo passato, dolce e avvolgente quella dello speck, moderatamente sostenuta la nota organolettica della kaminwurzen, decisamente intensa l'aroma del manzo. Esaltazione che si placa nel Gewürztraminer Nussbaumer della Cantina Tramin, il profumo evoca una musicalità lontana conducendoci tra le anse del suo terroir. Magia che continua con il primo piatto "Canederlo di Aglio Orsino, Asparago Bianco e Verde". Un piatto dove la tradizione si fonde armoniosamente con la semplicità, trasmettendo una meravigliosa combinazione di sapori. In ogni boccone troviamo cremosità, le note intense ma eleganti dell'aglio orsino, la morbidezza dell'asparago bianco e la croccantezza di quello verde. Ma la sinfonia concertante che suggella il

piacere del gusto è il “Cervo della Val Senales, Purè di Sedano, Scalogne Caramellate e Piselli Freschi”. Profondità, rotondità, corposità e poi il respiro del luogo, il richiamo della natura, la memoria che sfuma l’inventiva e viceversa. Sensazioni materiche seducono il palato con la tenerezza della carne, la magnifica cottura conferma l’abilità tecnica e l’esperienza dello Chef e rinasce estasi in abbinamento alle scalogne caramellate, nota agrodolce che esalta la dolcezza tipica del cervo. La sofficità del purè ma capace di conferire quel pizzico di vigore e di gusto in più è equilibrata dalla freschezza dei piselli.



Felice esplosione di sapori, tattili sensazioni che qui trovano la giusta dimensione . E’ una meravigliosa tavolozza profumata di sensibilità culinaria e rispetto per l’identità, per il territorio dal quale proviene quasi tutta la materia prima. Segno tangibile di un affascinante percorso eno-gastromonico che si conclude nell’empasse emozionale del passito Terminum Gewürztraminer sempre della Cantina Tramin, ambra, riflessi oro, e la bellezza intuitiva plasmata in armonia celebrativa. Un unicum che accompagna il dessert “Strudel viennese con gelato alla vaniglia” , è uno strudel particolarmente delicato e leggero grazie alla pasta tirata, una sfoglia sottilissima, quasi un velo di diafana bontà e beltà, infatti, secondo un antico detto austriaco la pasta è stesa in modo corretto se, posta sopra a una lettera d’amore, ne consente la lettura delle parole. Elogi del cuore e del sapore che rivelano un ripieno ricco e goloso, mele profumatissime e dall’ottima consistenza e uvetta a contornare il risveglio del palato. Semplicemente delizioso tutto il resto è Chef Armin Pernstich, la cucina che si ama e si custodisce, tramandandone l’essenza. Taberna Romani, i desideri del gusto hanno trovato casa.

### **Taberna Romani**

**Via Andreas Hofer 23 -39040 Termeno**

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

**<http://www.ansitzromani.com>**

### **Articoli correlati:**

[Intervista allo Chef Armin Pernstich](#)

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