

È la tua città.
E' unica.
E' su iPad.

Scaricala
gratis
da iTunes

ECONOMIA Bolzano

e-mail: economia@altoadige.it

di Angelo Carrillo

BOLZANO

Nell'anno della scomparsa dei voti a favore della scala dei Cappelli, il miglior ristorante del Trentino Alto Adige rimane ancora il **St. Hubertus** di San Cassiano in Val Badia. Norbert Niederkofler si conferma il re dei cuochi dolomiti, anche se, probabilmente, i tre cappelli che gli ha confermato la guida de l'Espresso 2017 gli vanno un po' stretti, dopo che solo due anni fa il cuoco originario della Valle Aurina aveva ottenuto il punteggio di 18,5 ventesimi.

Tutto l'Alto Adige sembra essere stato in qualche misura penalizzato dal nuovo sistema di valutazione, anche se nel complesso ne esce come una delle regioni più premiate e stabili. Molti si sarebbero aspettati qualcosa in più, visto che, da tre cappelli, la scala di valori è passata a 5, ma evidentemente l'ulteriore crescita è rimandata all'anno prossimo.

Dietro a Niederkofler, infatti, si piazzano con due cappelli ben sei ristoranti, mentre 14 locali ottengono un cappello. Sul secondo gradino sale Raimund Brunner, lo chef dell'**Anna Stuben** dell'Hotel Gardena di Ortisei, che dopo il grave incidente dello scorso anno (che lo aveva tenuto lontano dai fornelli per molti mesi) si proietta nell'olimpo delle giovani promesse mantenute della ristorazione altoatesina. Due cappelli anche per la **Stia di Michil** dell'Hotel La Perla con un altro giovane cuoco, Nicola Laera, uscito dalla feconda corte di Niederkofler, che capitalizza anni di dura ma creativa gavetta nel miglior ristorante della regione. Doppio cappello anche per il ristorante **Kuppelrain** di Castelbello, dove la famiglia Trafoier, ora al gran completo con l'arrivo in cucina del giovane Kevin e nel settore pasticceria della bravissima Nathalie, ha realizzato una macchina golosa di assoluta eccellenza. Anche la scelta di rinnovare l'offerta gastronomica del pranzo in chiave bistrot non ha penalizzato il locale e il business lunch calmierato a un costo relativamente contenuto rimane di altissimo livello.

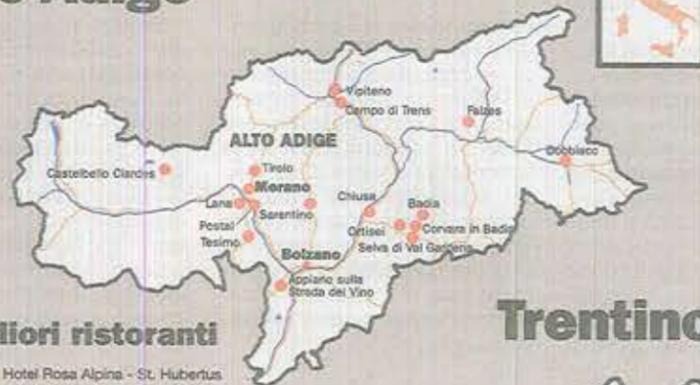
Sul secondo gradino dell'Alto Adige rimane stabilmente anche il ristorante **Trenkerstube** dello chef Gerhard Wieser dell'Hotel Castel di Tirolo. Così come Herbert Hintner,

Ristoranti, l'Alto Adige brilla col St. Hubertus

La Guida l'Espresso 2017 conferma il primato regionale di chef Niederkofler. Dietro i suoi tre "cappelli", 6 locali con due e 14 con un simbolo d'eccellenza

I MIGLIORI IN TRENTINO ALTO ADIGE

Alto Adige



I migliori ristoranti

- Hotel Rosa Alpine - St. Hubertus
- Hotel Ciasa Salares - La Sirola
- Hotel Gardena - Anna Stuben
- Hotel La Perla - La Stia de Michil
- Kuppelrain
- Zur Rose
- Auener Hof
- Hotel Bad Schörgau - Alpes Gourmet
- Hotel Castel - Trenkerstube-Culinarie
- Romantik Hotel Staffler - Einhorn
- Hotel Bischofshof - Jasmin
- Unterwirt
- Alpenroyal Restaurant Gourmet
- Hidalgo
- Kirchsteiger
- Kleine Flamme
- Schöneck
- Sissi
- Tilla
- Zum Löwen

I migliori ristoranti

- El Molin
- Locanda Margon
- Castel Toblino
- Hotel Bertelli - Il Gallo Cedrone
- Hotel Chalet Dv - Dolomieu
- Malga Panna
- Orso Grigio

Trentino



ca va sans dire, si conferma cuoco e ristoratore di straordinaria costanza, oltre che di gran classe ed inventiva con la sua "Rose" di Appiano. Il più innovativo locale altoatesino attuale, l'**Auenerhof** dei fratelli Heinrich e Gisela Schneider, indossa quest'anno i due cappelli grazie ad una cucina che rappresenta al contempo perfezione esecutiva ed estro cre-

ativo, realizzata per di più in quello che avrebbe potuto essere un semplice rifugio dell'alta val Sarentino.

Entra nel mondo dei "cappelli" della Guida Espresso 2017 un ristorante di lungo corso che finalmente ottiene la promozione tra le tavole migliori dell'Alto Adige. Parliamo del ristorante **Hidalgo** di Postal, che ottiene il suo primo

cappello forse anche grazie alla rigorosa scelta di valorizzare la sua tradizione nella preparazione di carni pregiate con la creazione di un vero e proprio "tempio" dedicato al culto della preziosissima carne di manzo Wagyu di origine giapponese.

Un cappello viene confermato anche al ristorante **La Sirola** dell'Hotel Ciasa Salares

di San Cassiano in Val Badia. Costanti anche il ristorante **Sissi** di Merano e il **Kirchsteiger** di Fojana. Il geniale Burkhard Bacher, nonostante la batosta dell'ingiusta perdita della Stella Michelin l'anno scorso, continua a battere per imporre la sua cucina italo-thailandese al ristorante **Kleine Flamme** di Vipiteno. Un cappello anche al restorante

Schöneck di Falzes e al **Tilla** di Chris Oberhammer a Dobbiaco. Un Cappello a **Bad Schörgau**, al **Zum Löwen** di Tesimo, all'**Unterwirt**, al **Jasmin** di Martin Obermarzoner a Chiusa e all'**Alpenroyal** di Ortisei.

Rimane per ora a un cappello anche il ristorante **Einhornstube** dell'Hotel Staffler di Mules. Il bravo Peter Girtler dovrà

aspettare ancora un anno per la promozione. Ultima new entry il ristorante **Culinarie** di Tirolo, che ben figura tra gli emergenti.

Nel complesso, quindi, molta costanza e alcune (forse poche) novità per la ristorazione altoatesina, peraltro sempre in bellissima evidenza tra le migliori d'Italia.