

LA GUIDA DELL'ESPRESSO

Presentata ieri a Bolzano la bibbia con il meglio della ristorazione provinciale

In cucina Alto Adige sempre al top

E Gault & Millau sceglie Norbert Niederkofler come superchef

di Angelo Carrillo

BOLZANO. Gemelli diversi ma vincenti. Raggiunge i dieci anni la guida provinciale dell'Espresso «inventata» nel 2002 per raccogliere il meglio della ristorazione e dell'enologia altoatesina. La guida è stata presentata ieri con l'edizione locale della guida Gault&Millau.

La presentazione è avvenuta presso Conditto, la cucina-scuola dello chef Luis Agostini. «La meno italiana delle regioni italiane - ha scherzato Gigi Costa, responsabile Nordest della Guida Espresso - è quella che in proporzione porta più gloria alla ristorazione italiana». Una qualità diffusa e costante che ha dimostrato «grande solidità anche in questi anni di crisi economica» e chi conosce la situazione italiana sa quanti bei nomi della ristorazione nazionale siano stati falciati via in mezzo lustro. Neanche l'Austria se la passa molto bene, però, almeno a sentire Karl Hohenlohe responsabile di Gault Millau Austria: «C'è una perdurante crisi anche da noi che forse si riflette anche in un momento di torpore creativo, e anche l'Alto Adige mostra segni di stanchezza, soprattutto nella media ristorazione. Vero o no, la guida Gault Millau conferisce quest'anno



Norbert Niederkofler

per la prima volta allo chef Norbert Niederkofler del ristorante gourmet St. Hubertus i 4 Cappelli e un punteggio stellare, vicino alla perfezione di 19 ventimesimi.

Un po' meno generosi dalle parti dell'Espresso che mette alla testa della ricca pattuglia di ristoratori altoatesini sempre i premiati: Kuppelrain di Castelbello, Jasmin di Chiusa, Trenkerstube di Tirol a cui si aggiunge questa volta anche Schöneck di Fazes, unica piccola retroces-



La presentazione della Guida dell'Espresso

sione dell'anno. Un gradino sotto ma sempre ai massimi livelli nazionali Zum Löwen, Auenhofer, Kleine Flamme e Castel Ringberg. Da non dimenticare naturalmente i vini perché la guida regionale dell'Espresso (e di Gault Millau) raccoglie anche il meglio della produzione enologica già presentata dalla guida ai vini d'Italia. Anche qui un bilancio di prim'ordine con 25 cantine su 80 in degustazione che

hanno ottenuto il massimo del punteggio dato dai curatori. «Sembra una questione di dna - dice ancora Costa -, qualcosa dentro queste persone che interpretano al meglio una cultura e una storia. Ma attenzione all'assuefazione al successo». Nella classifica vincono soprattutto i bianchi con in testa due Sylvaner della Valle Isarco delle cantine Taschlerhof e Köfererhof. Tra i rossi massimo punteggio al Pinot Nero di Hartmann Dona.

Dunque l'enogastronomia altoatesina si conferma ai massimi livelli. E per il futuro? Una riflessione la offre Christoph Engl, direttore di Alto Adige Marketing: «Certamente la ristorazione altoatesina, come l'enologia, è a un bivio o meglio in mezzo a un guado: da una parte la creatività e dall'altra regionalità e la tradizione, oscillando a volte da una sponda all'altra».

In vetta alle classifiche nazionali parecchi ristoranti altoatesini

hanno ottenuto il massimo del punteggio dato dai curatori. «Sembra una questione di dna - dice ancora Costa -, qualcosa dentro queste persone che interpretano al meglio una cultura e una storia. Ma attenzione all'assuefazione al successo». Nella classifica vincono soprattutto i bianchi con in testa due Sylvaner della Valle Isarco delle cantine Taschlerhof e Köfererhof. Tra i rossi massimo punteggio al Pinot Nero di Hartmann Dona.

Dunque l'enogastronomia altoatesina si conferma ai massimi livelli. E per il futuro? Una riflessione la offre Christoph Engl, direttore di Alto Adige Marketing: «Certamente la ristorazione altoatesina, come l'enologia, è a un bivio o meglio in mezzo a un guado: da una parte la creatività e dall'altra regionalità e la tradizione, oscillando a volte da una sponda all'altra».

LE CHIUSURE DELLE BORSE

Table showing market indices: Ftse Mib (16.066,49 -1.06%), Ftse Italia All Share (16.875,35 -0.94%), Dow Jones (11.706,69 -1.74%), Nasdaq (2.638,72 -2.26%), Dax (6.048,75 -0.14%), Ftse 100 (5.525,53 -0.41%), Cac 40 (3.174,28 -1.43%), EURO/DOLLARO (1.3918 -0.46%), PETROLIO (110.99 -0.10%), CRO (36.21 -0.30%), ARGENTO (563.45 +0.01%), EURIBOR 3M (1.568 -0.01%), EURIBOR 6M (1.788 -0.01%).

Advertisement for Banca Popolare Volksbank. Includes the slogan 'La vita ti aspetta.', the bank logo, and two large tables of financial data. The tables list various bank products and services with columns for 'TITOLO', 'Val %', 'Inizio anno', '2009-2010', and 'Cap. in mil. di €'.