

ARMONIA DI SAPORI IN VAL GARDENA

Armin Mairhofer - chef del ristorante gourmet Anna Stuben dell'Hotel Gardena di Ortisei (Bz) premiato con la stella Michelin nel 2006 - prosegue con crescente successo lungo la strada intrapresa.

Dal 2003 dirige il team di "Anna Stuben", collocato in un'ala del Relais & Chateaux Hotel Gardena di Ortisei (Bolzano), in due tradizionali stuben di circolo con 25 coperti. L'incontro con Cinzia e Hugo Bernardi, proprietari di questo storico hotel di famiglia, è stato fondamentale per Armin che grazie alla loro fiducia, dopo soli tre anni è riuscito a conquistare la sua prima stella Michelin.

La cucina di Armin riflette la ricerca di armonia e di equilibrio, sia nei sapori che nelle forme, sperimentando le fusioni tra ingredienti della natura (e in particolare quelli della terra altoatesina, che sono legati ai suoi ricordi d'infanzia), e quelli provenienti da tutto il mondo.

Una cucina che lo chef ama definire 'del territorio regionale rivisitata', molto essenziale e con un concetto ben preciso. Ogni pietanza si compone di due, al massimo tre sapori: un ingrediente principale, uno che lo sostiene e un piccolo punto di contrasto.

Il tutto perfettamente in armonia ed equilibrio tra i contrasti dei sapori e l'eleganza della forma. E il gusto viene appagato dall'eleganza e dai sapori delle sue proposte culinarie che oltre a riflettere tutta la sua personalità, vogliono comunicare il piacere di essere consumati condividendo con i clienti la stessa sensazione che anche lui prova quando degusta un piatto. Prezzi menu a partire da 80 Euro ca.

Relais & Chateaux Hotel Gardena/Grödnerhof - Ristorante Anna Stuben Tel. 0471/796315 info@gardena.it - www.gardena.it

