

SUDTIROL

Lampl Stube
Gourmet

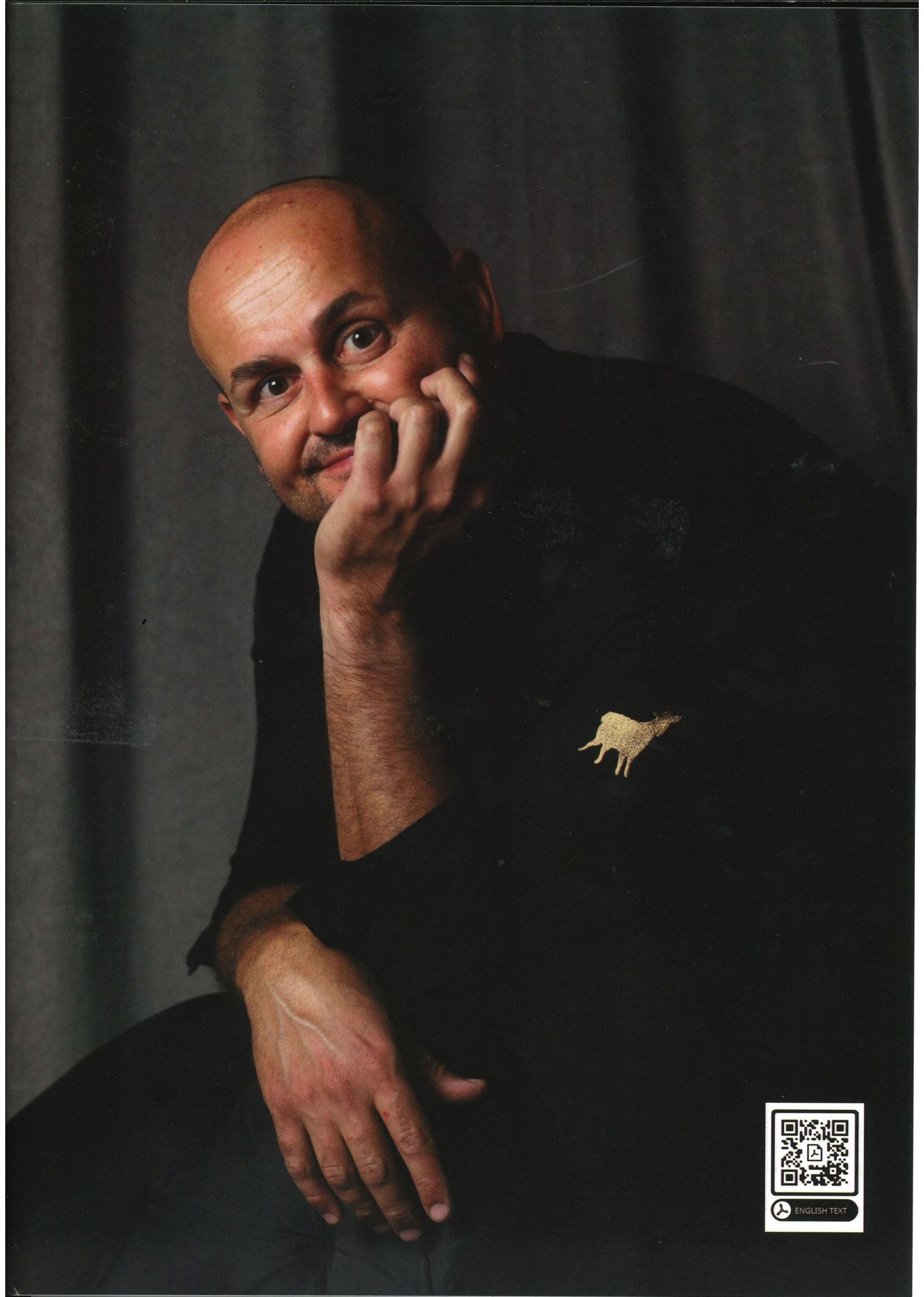


MARC OBERHOFER

ALLE RADICI DEL PIACERE

All'interno dell'Hotel Lamm di Castelrotto, in Alto Adige, si celebra il rito di un lifestyle alpino decisamente unico: benessere, Spa, relax, ma soprattutto alta gourmandise, grazie alla lucida passione di uno chef fortemente identitario, decisamente "unconventional"

ALBERTO SCHIEPPATI



ENGLISH TEXT



MISE EN PLACE & EVO

Calici SPIEGELAU:
distribuiti da CIFA

Porcellane e ceramiche ROSENTHAL,
DIBBERN, Fine Bone China,
JARS CÉRAMISTES

Olio Extravergine di Oliva PANEOLIO
di Peter Pan

Varcata la soglia del Lamm di Castelrotto, gioiello di ospitalità magicamente inserito nel cuore di uno dei villaggi più esclusivi del comprensorio dell'Alpe di Siusi, si viene accolti da Verena Gabrielli, la General Manager della struttura. L'hotel, recentemente ristrutturato, infonde fin dal primo impatto con la hall un senso di benessere naturale, non costruito né in alcun modo artificiale, che si discosta un po' dal tradizionale accueil di "marca" sudtirolese che accomuna gran parte degli hotel in provincia di Bolzano. Peraltro, questa fra Siusi e la Val Gardena è terra ladina, con cultura e usanze non del tutto ispirate all'iconica e forse troppo prevedibile atmosfera tirolese. Un'ospitalità, quella del Lamm, figlia della natura più che del marketing, verrebbe da dire... Sarà il sorriso di Verena, direttrice d'albergo di rara esperienza (chiacchierando con lei abbiamo poi compreso la sua profonda conoscenza del mondo dell'ospitalità di livello che impone continui aggiornamenti sui gusti e sulle preferenze della clientela turistica italiana e internazionale), sarà quel drink di benvenuto dagli aromi balsamici, sarà l'aver buttato uno sguardo alla Lampl Stube - un luogo di eleganza naturale che fa presagire grandi esperienze dei sensi - sarà un insieme di fattori ad averci fatto scegliere questo hotel raffinato ed elegante. Anche se, forse, andrebbe confessato - a questo punto - il vero motivo della nostra visita: scoprire l'essenza profonda della grande cucina di Marc Oberhofer che ci piace definire "l'altra faccia del Lamm".





Già, Lamm e Lampl: l'Alpin Lifestyle di Verena Gabrielli che ha creato un hotel dal design caldo e avvolgente - la sauna privata in alcuni appartamenti è una chicca molto gradita agli amanti della "beatitudine alpina" - e, da contraltare goloso, quasi un completamento del benessere dell'hotel, la "Contemporary Alpin Cuisine" di Marc Oberhofer. Uno chef "fuori dal coro", Marc. Essenziale e misurato, lontano anni luce dal cliché di tanti celebrity chef schiavi della visibilità a tutti i costi, Marc è dominato da un istinto o, meglio, da una passione che lo porta a esplorare da anni il suo territorio, alla ricerca costante, quasi ossessiva, di ispirazioni profonde. Nel segno del gusto delle materie prime, ma anche di come trasmettere al meglio nei piatti questi sapori unici, mai scontati o prevedibili, figli di un ingegno artigianale, di un rispetto estremo per l'ambiente, di un amore smisurato per "le cose fatte bene". È proprio questa la filosofia di Marc Oberhofer che in poche parole definirei così: passione, ricerca, visione, stile, energia, purezza. E, soprattutto, la capacità di trasformare ingredienti "puri" in piatti contemporanei, caratterizzati da visione, selezione e tecniche di cottura non invasive.

Una cucina, la sua, che non finisce di stupire neppure la critica gastronomica più blasonata, abituata a imbattersi in forme di sperimentalismo estrose, spesso fini a se stesse. Così, nel suo nuovo menù di cinque portate, denominato Hanni, Marc propone piatti davvero memorabili: Crauti, uova bio e

speck in apertura, seguiti da Coregone, mela, salsa al Terlaner e, come primo piatto, Tortelli, formaggio di montagna, ribes e tartufo bianco. Un menù degustazione davvero intrigante che prosegue con, nell'ordine, Tre zuppe in una volta sola, Wagyu nostrano, topinambur, pera, girasole, Miele d'abete latte, lavanda, per chiudere con un dessert non dessert: Bosco, abete rosso, prugnolo. L'altro menù, denominato Leo, comprende sette portate, che vedono, accanto al Coregone, ai Tortelli e al Wagyu (presenti anche nel menù Hanni) Lucioperca, champignon fermentati, koji di noci, Animelle, umani, liquirizia. Diversificazioni che rendono ancora più ricca l'esperienza. Marc è affiancato, nella brigata di cucina, dall'ottimo Sous chef Luigi Iadicicco, mentre la sala è il regno del maitre Gianluca Rovai, lucchese, un vero professionista del servizio, ai massimi livelli. La cucina del Lampl Stube, in uno spazio esclusivo e raffinato con quattro tavoli rotondi, che fa da sponda alla grande sala del ristorante dell'hotel (la cui eccellente cucina è pur sempre curata dalla brigata di Marc Oberhofer, così come il sontuoso breakfast mattutino) è ormai diventata un riferimento per chi predilige una vera cucina di territorio, autentica espressione dell'attività di artigiani, allevatori e coltivatori che hanno fatto della propria terra, un formidabile bacino di ricerca del gusto. Sapori resi unici dal genio di Marc che realizza piatti realmente "contemporanei", espressione di una linea di cucina di rara eleganza e di equilibrio naturale.