

LA GUIDA
D'ITALIA
2001

<http://www.espressodit.kataweb.it/guide>

Il Ristorante



REDAGNO. Non sempre un buon albergo è anche sinonimo di buona ristorazione, succede spesso proprio il contrario. Benché sia tradizione dell'ospitalità altoatesina, in buona parte fondata ancora sulla gestione familiare, saper offrire ai clienti una buona cucina non mancano, a volte le brutte sorprese e di rado si tocca l'eccellenza. Non capita quindi di frequente di poter parlare bene di un ristorante d'albergo, soprattutto quando la dimensione di albergo predomina su quella del ristorante. Una sicura eccezione, degna di nota è rappresentata dal glorioso albergo di montagna Zirmerhof a Redagno, sulla strada della Val di Fiemme. Estremo avamposto sul confine trentino, qui da oltre un secolo si coltiva una lontana cultura dell'accoglienza, proprio sotto l'emozionante pennacchio del Corno Bianco e del Corno Nero. Realizzato a 1500 di altitudine grazie alla bella posizione permette di godere di splendidi squarci della lontana Valle dell'Adige. La costruzione è nata alla fine dell'ottocento dove una volta, con molta probabilità, sorgeva un antico Maso, ed è uno dei pochi rimasti che, anche nella sua veste, sembra continuare la vocazione turistica iniziata nel periodo della Belle Époque. I primi ospiti, come narrano le cronache cominciarono ad affluire nel 1890 provenienti da Lipsia Vienna e Berlino, alla ricerca di una natura intatta e molto relax. Ancora della sua clientela proviene dagli stessi luoghi e apparentemente con le stesse finalità.

Quando vi ci porterete, con l'automobile, ma anche a piedi attraversando sui sentieri i boschi di Cirmolo da cui prende il nome, ricordatevi di spegnere il cellulare o quant'altro vi possa recare disturbo.

Piatti di confine con la classe del Zirmerhof

Salite i pochi gradini della Terrazza e passate dal vecchio portone. Sulla destra potrete scorgere l'antica biblioteca di famiglia, rivestita di legni e di libri ora acquistati

ora lasciati da qualche cliente. Passate di fronte al caminetto sempre acceso e entrate nella ampia sala Grimm, illuminata da larghe e panoramiche finestre. Sulle pareti op-

poste begli affreschi di Ignaz Stolz Grimm.

Qui per anni si è gustata la cucina di Hanna Perwanger, scomparsa un anno fa e divenuta celebre per il suo ricettario "Cucina tradizionale del Sudtirolo". A continuare la tradizione il figlio Sepp, mentre in cucina è arrivato Fiorenzo Varesco, chef di provata esperienza. Qui viene presentata una cucina che fonde tradizioni altoatesine con tocchi di cucina trentina. Prodotti di stagione e di territorio, molti dei quali, verdure e frutti coltivati nella proprietà della famiglia. Si produce anche Speck e i salumi sono della casa come anche i petti d'anatra e altri affumicati.

La nostra visita si è aperta appunto con un assaggio di questi ultimi accompagnati da un buon burro alle erbe. Seguiva un discreto aspic di testina di vitello, della casa, con vinaigrette. Buoni anche gli assaggi di formaggi accompagnati dalle conserve casalinghe, tra cui da provare quella alla zuccina. Ben eseguiti i canederli nel loro aromatico brodo. Da non perdere le "praline" di formaggio e pane ricotta alle erbe dell'orto, vero toccasana per le fatiche della montagna. Buono il salmerino affumicato in casa e i medaglioni di vitello alle spugnole. Ottimi i guanciali sempre di vitello al timo fresco. Di questo periodo da provare gli Schlutzkrappen ma anche le tagliatelli di farro fatte in casa o il consommé di selvaggina con i funghi porcini. Belli i dolci col semifreddo al miele di mugo e gli gnocchetti di ricotta al rabarbaro. Vini scelti con grande sapienza. Circa 70.000 vini esclusi.

Provato il 9.06.2001

Chiuso il lunedì. Berghotel Zirmerhof Redagno. (0471 887215).

Angelo Carrillo

Lo Chef

REDAGNO. Questa ricetta è un vero e proprio classico presentato in onore di Hanna Perwanger da Fiorenzo Varesco che ha dalla sua una lunga esperienza e una mano leggera e sapiente.

Torta Zirmerhof: chiare d'uovo, 180 g di nocciole, 180 g di zucchero, 40 g di garofano, scorza grattata di mezzo limone, 3 cucchiaini di rum o cherry brandy, 3 cucchiaini di confettura di ciliege, 500 g di marsecche cotte, 1/4 l di panna, 30 g di cioccolato. Montare a neve ferma le chiare. Unirvi le nocciole macinate, lo zucchero, il cioccolato grattugiato e gli aromi. Mettere il composto in uno stampo ben imburrato e cuocerlo nel forno a 180-200° per mezz'ora circa.

Lasciar raffreddare la torta, quindi intriderla di rum o



Cherry. Spalmare la superficie con la confettura e ricoprire con le marsecche snocciolate.

Montare per bene la panna e ricoprirne tutta la torta. Infine guarnirla con cioccolato a scaglie. È un ottimo dolce, una delle specialità dello Zirmerhof, di non eccessiva difficoltà. Provare per credere.