

## GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi

a cura di Angelo Carrillo

gustosamente-altoadige.blogautore.repubblica.it



# A Lagundo c'è la cantina dei gourmet

Da fine novembre all'8 dicembre la Forst apre la Felsenkeller. A fare gli onori di casa sarà Luis Haller

di Angelo Carrillo

► MERANO

Già a sentirli nominare certi piatti viene l'acquolina in bocca. Peccato che manchi ancora qualche giorno all'apertura ufficiale. Ma conoscendo il cuoco, contiamo le ore.

Ci voleva il giovane blasonato Luis Haller per fare della Forst un vero ritrovo gourmet. L'ex chef stellato di Hotel Fragsburg, a Merano, anima ormai da tre anni il "Temporary Restaurant" Felsenkeller di Lagundo che il celebre birrifico apre dal 23 novembre all'otto dicembre.

Giusto il tempo dei mercatini di Natale. Foie Gras, anatra all'arancia, Tournedos Rossini, saranno i protagonisti del menù di quest'anno. Grandi, golosi classici.

L'ambiente si presta. Costruito nelle vecchie cantine di raffreddamento del mosto di birra, ora in disuso, il ristorante si incastona nella viva roccia adorno di eleganti arredi: lampadari di cristallo, tovagliato di fiandra, cristalleria luccicante.

Dominanze verdi, rosse e grigie, come i colori della



Luis Haller e Cellina von Mannstein

Forst.

Tocchi di design come il bancone della birra sospeso, anch'esso in pietra, ideati da Cellina von Mannstein. Al ristorante si accede attraverso la Foresta natalizia, progetto realizzato dalla stessa Cellina

presso il Giardino Forst. Un insolito mercatino di Natale che accoglie i visitatori in un ambiente un po' diverso dal solito. Poi naturalmente ci sono i prodotti di casa Forst. Le nuove birre speciali, in particolare. Da provare ad esem-

### LA RICETTA

#### Tournedos Rossini

Ingredienti (4 persone)

4 fette di filetto di bue alte 2 cm;  
4 crostini di pane alti come i filetti  
4 fette di foie gras  
12 lamelle di tartufo nero di Norcia  
mezzo bicchiere di Madera  
(in alternativa si può usare il Marsala)  
100 g di burro  
sale e pepe q.b.

Preparazione

Salarli e pepare i filetti e farli rosolare nel burro. Friggere nel burro i crostini di pane, metterli in un piatto da portata e adagiare su ciascun crostino un filetto caldo. Nello stesso burro fare saltare le fette di foie gras e porle sui tournedos. Fare scaldare infine le lamelle di tartufo nello stesso burro e disporne tre su ciascuna porzione. Al burro usato per la cottura aggiungere il Madera, farlo asciugare un po' e versare il sugo ottenuto sui tournedos. Il piatto va servito caldo.

pio la nuova gustosa birra di Natale. L'effimero ristoro terrà un orario serale e si consiglia di prenotare. Poi la breve stagione dei mercatini, e con essa il ristorante, svanirà. Prezzi sui 50 euro. Via Venosta, 9 - 39022, Lagundo (BZ)