



GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi

a cura di Angelo Carrillo



La «Foresta di Natale» a Lagundo

Il ristorante temporaneo gestito da **Felsenkeller**. Con Spimpolo nella squadra di **Luis Haller**
di **Angelo Carrillo**

Un'allegria e colorata giostra che ruota intorno al perno della **birra Forst**. Un parco divertimenti goloso alle porte di Merano che si arricchisce in questi giorni di un protagonista di talento. Nicola Spimpolo già cuoco al Parchotel Holzer di Soprabolzano, dopo una breve esperienza a San Gallo, capoluogo dell'omonimo cantine svizzero, ritorna in "patria" ed entra nella squadra di **Luis Haller**, abile direttore di quella che sta diventando un'orchestra molto variegata e a più reparti. Fino al 7 gennaio è di scena la scintillante "Foresta di Natale" con il ristorante gourmet **Felsenkeller** che ormai da alcuni anni durante il periodo natalizio, accoglie un ristorante temporaneo ideato da **Cellina von Mannstein** (consigliere di amministrazione nell'Azienda di famiglia) con un passato di fotografo culto a New York al fianco di Terry Richardson. E si vede. **Cellina** ha ridisegnato l'antico deposito dove in passato si conservavano i grandi blocchi di ghiaccio che servivano per raffreddare il mosto di **birra**, rivestendo le rustiche volte della grotta con il "lusso understatement e decori naïf" - così vengono descritti (ci fidiamo) i grandi candelabri in argento accostati a lanterne artigianali, gli specchi scuriti dal tempo che riflettono all'infinito gli spazi della vecchia cantina, i tavoli massicci ingentiliti da mise in place calde e raffinate. E sopra a tutto, attaccata alla volta della grotta una grande palla di Natale (il suo diametro è di 4,5 metri!) con, al suo interno, altre 24 piccole sfere di legno e

vetro che compongono un artigianale Calendario dell'Avvento. Di effetto piacevole. Non per nulla a questo luogo incantato è stata dedicata anche una **birra** (la **Felsenkeller**) di stile artigianale, a fermentazione fredda. Un nuovo ristorante che si aggiunge al "Bräustüberl **Forst**" la storica taverna di cucina sudtirolese insieme alla Sala Sixtus e alla nuova **Forst Beer Lounge**, la vecchia sala di cottura risalente al 1959, trasformato in una stilosa "lounge" appunto con gli storici tini in rame una grande vetrata panoramica invita sulla **Foresta Natalizia**, dedicata a longdrink e cocktail, a base di **birra** e

piccole golosità gastronomiche (e persino un fumoir per gli appassionati del sigaro). Poi, poco distante, il nuovo gasthaus raffinato Schlosswirt e la "Luisl Stube" per l'alta cucina gourmet di **Luis Haller**. Un bel complesso, che noi esploriamo dalla tavola. Al **Felsenkeller**, come ogni anno, infatti Haller riserva cure speciali e un tocco di cucina francese che amiamo molto. L'ostrica Tsarkaya, ad esempio servita su ghiaccio e accompagnata da un sorso di **birra** ci riportano immediatamente alle coste della Normandia battute dal freddo e dai profumi della cucina atlantica. Poi la tarte al formaggio Vacherin Mont d'Or con mele allo zafferano seguita dalla golosissima terrina di foie gras con zenzero e kumquat e brioche alla fava tonca. Chiudiamo, vi lasciamo immaginare come, con il bis di astice bretone in un caraibico fondo di latte di cocco, curry e aglio nero cui appoggiamo la scura **birra** Sixtus che fa brillare ancor di più la splendida foresta del gusto

creata da Cellina. Complimenti. **Felsenkeller**, Lagundo. Solo su prenotazione la sera, Tel. 0473/221 887.



► 24 dicembre 2017



La **Felsenkeller**, diretta da Luis Haller e Cellina, gestisce il ristorante temporaneo **Foresta di Natale** a Lagundo