

a tavola

Settembre 1996

Mensile - Anno X - N. 9 - LIRE 7.000

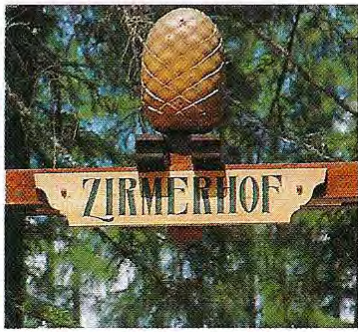
I MENU DEL MESE
CON LE RICETTE FILMATE
SCOPRI IL GUSTO
D'AUTUNNO

GRANDE CUCINA
QUANDO LA CARNE
SI VESTE DA SERA

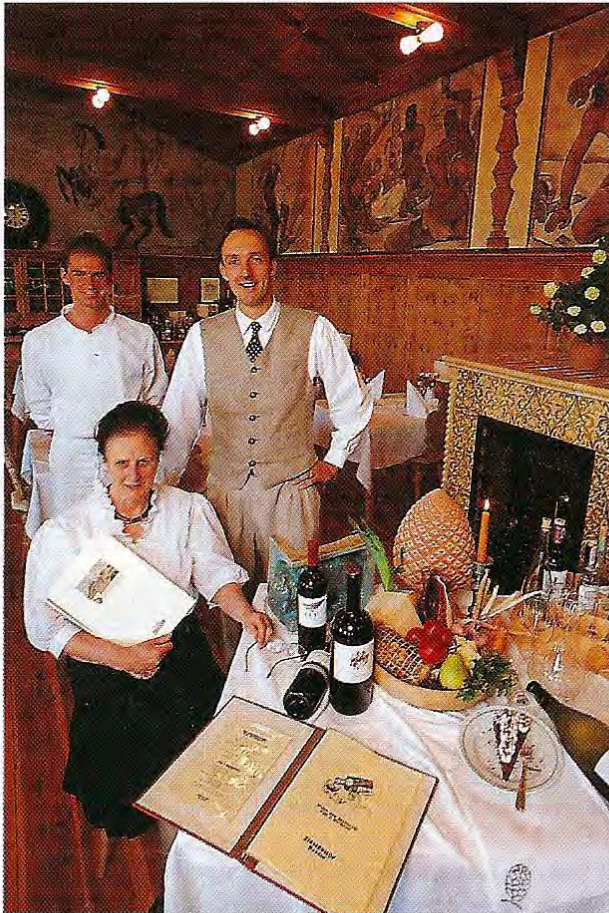
DE AGOSTINI - RIZZOLI PERIODICI

Sped. Abb. Post. comma 26, art. 2, legge 549-28/12/1995 - Pubbl. 45% MI





Lo Zirmerhof è uno degli alberghi storici delle Alpi, divenuto famoso nella Belle époque. L'atmosfera di un tempo rivive nei locali foderati di legno di pino, nella biblioteca, nella stube con la volta a botte. È gestito dalla famiglia Perwanger da 6 generazioni. Il ristorante è rinomato per le sue zuppe, per il pollo alla Berghof e il carrè di maiale. Ma vanno assolutamente assaggiati anche lo speck e il prosciutto preparati da papà Josef.



marginale del bosco; ha accanto un simpatico zoo alpestre e un piccolo parco giochi, delizia dei bimbi. Le squisite proposte gastronomiche si impernano sui piatti tipici della Pusteria, interpretati con gusto del tutto personale: le trote affumicate sono quelle del fiume accanto; i funghi vengono dai boschi attigui; la polenta è ricoperta di formaggio fuso di malga, come si conviene a un rifugio. La selvaggina caratterizza i piatti più prestigiosi: sella di capriolo al forno con sapori di grappa di ginepro; padellina del braccioniere, una rosticciata con carne di camoscio e capriolo. A conclusione la frittella esclusiva kirchstrauben, ricetta segretissima di zia Tresl, servita con panna montata e mirtili.

Berghotel Zirmerhof, Aldino-Redagno, tel. 0471/887215, riposo: lunedì, periodo di chiusura: 5 novembre - 26 dicembre, 11 marzo - 15 maggio.

Il complesso appartiene alla famiglia Perwanger da 6 generazioni. È uno degli alberghi storici dell'arco alpino. Lo si può apprezzare compiutamente solo soggiornandovi. Venne scoperto nella Belle époque, sotto l'impero asburgico. Era frequentato da nobili, artisti, intellettuali, scienziati. L'atmosfera, la tradizione contadina rivive negli ambienti foderati in profumato cirmolo, nella stube storica con volta a botte, nella biblioteca, nella sala Grimm, decorata con gli affreschi del celebre pittore tirolese Ignaz Stolz. Nonna Hanna, germanica, ha trasfuso in un libro-ricettario or-

mai proverbiale le sue ricette di cucina di tipo viennese, che ancor oggi sono poste in pratica dalla nuora Rosa. La prelibatezza di alcune di esse, come la zuppa di vino o quella alle erbe, il budino di spinaci o l'orzetto è più unica che rara. Lo speck, come il prosciutto cotto, vengono preparati in casa da papà Josef alla maniera antica. Spesso vengono inseriti in gustosi piatti, dall'inconfondibile aroma di affumicato. Tra i secondi merita di essere assaggiato il pollo alla Berghof e il carrè di maiale alla Zirmerhof. Verdure, spezie, mentucce, fiori provengono dall'orto di casa. Torta margherita, cioccolato, amarene, panna montata sono gli ingredienti del dolce Zirmerhof, la specialità della casa. Davvero problematico pro-

nunciare il nome dell'altra specialità, la zwetschendatschl, dolce scioglilingua-crostata con prugne e cannella.

Restaurant Leiter am Waal, Lagundo, località Plaas di Sopra, Lagundo, tel. 0473/448716, riposo: lunedì dalle 15 e martedì, periodo di chiusura: dicembre e gennaio.

Si tratta di un vecchio Gasthaus situato in una casa contadina, al limite più alto di Plaas, sopra Lagundo, che dista pochi chilometri da Merano. Dal suo terrazzo, immerso tra vigneti e frutteti, si domina la conca di Merano e Tirolo. L'accesso più comodo è in auto, quello più suggestivo a piedi, lungo il Waal, l'antico canale d'irrigazione, che passa sotto casa e risale al 1333. Lo si imbecca a Quarazze e prosegue, sempre sotto le pergole, fino a Tell.