

Dolcezze di Nonna Papera

Food, Wine & Beverage With Grandma Duck



[Home page](#) [About me](#) [Le mie collaborazioni](#) [...OGGI CUCINA PER NOI...](#) [Taste Reporter](#) [Press](#)

#Xtuttiigusti #AltoAdige

Buongiorno!



Per tutti i gusti, il giro d'Italia a tavola, questo mese è dedicato all'Alto Adige. Considerato che, le mie vacanze migliori sono sempre nella ridente Val Ridanna in provincia di Bolzano, potete immaginare la mia gioia nel trovarmi in una cucina con un team di chef altoatesini.

Lo chef executive Enrico Fiorentini ha ospitato, nella sua regno dello Sheraton Malpensa,

Mauro Buffo del **Vigilius** di Monte San Vigilio (BZ), Alois Haller del **Castel Fragsburg** di Merano (BZ), Manuel Astuto dell'**Hotel Laurin** di Bolzano e Luigi Ottaiano del **Kallmunz** di Merano (BZ).

Una giornata che avuto inizio con lo show cooking di *Mauro*, assistito da Marcantonio Sagramoso de **Le Cedrare**, che ci mostra come preparare in solo due mosse (per loro sono sempre solo due mosse!) una lombata di cervo ed un cremoso alla gianduja, con *Luigi* che ci parla del suo amore per la cucina giapponese e di come ha cercato di portarla a Bolzano, di come nei suoi piatti ci sia sempre un incontro fra nord e sud e di come la gente apprezzi questo connubio. E poi *Manuel*, il giovanissimo chef dalla cucina semplice, ma moderna e, a finire, lo stellato *Alois*, timido, di poche parole, ma d'alta cucina.