



## Tina & Friends: una cena in Val di Fleres dedicata ai sapori alpini

**Sette Ambasciatori del Gusto, riuniti dalla chef Tina Marcelli del ristorante Artifex, il 14 dicembre regaleranno una serata speciale all'insegna del piacere di cucinare insieme**

È certo attraverso il gusto che il made in Italy si è imposto come eccellenza, ricercata ed esibita in tutto il mondo. E allorché i suoi campioni si ritrovano per cucinare insieme, diviene ancor più comprensibile il loro ruolo. Che è appunto quello di diventare **Ambasciatori del Gusto**, dal nome dell'associazione che ne riunisce parecchi di loro, e la cui forza consiste nel muoversi non già come atomi slegati, ma come gruppo animato da propositi e ideali comuni.

E allorché una delle voci oggi più talentuose del panorama gastronomico italiano, la **chef Tina Marcelli** del ristorante [Artifex in Val di Fleres](#) (BZ), apre le porte della sua attrezzatissima cucina, all'interno del **Feuerstein Nature Family Resort**, per una serata all'insegna del piacere di cucinare insieme – in programma per il prossimo **giovedì 14 dicembre** – ben 7 Ambasciatori (6 chef più il sommelier) hanno risposto al suo invito. Si tratta del presidente dell'Associazione **Alessandro Gilmozzi**

del ristorante stellato **El Molin** di Cavalese (TN) e insieme a lui di altri due colleghi suoi pari grado, come **Alessandro Bellingeri di Osteria Acquarol** (ad Appiano sulla Strada del Vino, BZ) e **Chris Oberhammer del Ristorante Tilia**. Ma ci saranno, insieme a loro, anche **Luca Zotti del Lusernarhof** (a Luserna, TN) e **Sara Bertocchi del Frosch Restaurant** (a Varena, TN). E infine **Riccardo Polo Paradise**, Head Sommelier al **Gourmet Restaurant Prezioso** del Castel Fragsburg-Relais & Chateaux (a Merano, BZ).



Foto © Ristorante Artifex.

## **Tina & Friends: una cena preparata da Tina Marcelli e 6 Ambasciatori del Gusto**

Il **menu impaginato** – proposto al prezzo di 140 euro con abbinamento vini – si snoda lungo un **percorso di 7 portate** e si presenta come un caleidoscopio di sapori e profumi che racconteranno passo dopo passo la montagna attraverso la sua cucina, riletta, però, in ogni piatto attraverso la sensibilità precisa e spiccata di ciascuno chef.



Risotto, rapa rossa, nocciole e blu del bunker della chef Tina Marcelli.

La padrona di casa, Tina Marcelli sarà protagonista del primo piatto con il suo *Risotto, rapa rossa, nocciole e blu del bunker*. Lo chef di ristorante Tilia, Oberhammer presenterà il primo antipasto *La Terrina di selvaggina, marmotta, tartufo, cavolo rosso, olivello spinoso* cui farà da contrappunto l'*Ovetto cremoso di montagna, panatura Dolomitica, cardoncelli e germogli* dello chef Luca Zotti. Ai secondi, protagonista sarà dapprima il *pesce d'acqua dolce con il Salmerino, latte fermentato e resina* di Gilmozzi, quindi la *carne di cervo in crosta di mais nixtamalizzato, cavoli, olio di nocciole e garum* dello chef Bellingeri. Chiusura in dolcezza con la *Piccola Paris Brest, marroni canditi, mousseline ai marroni* affidata alle mani sapienti di Sara Bertocchi.

### **Ristorante Gourmet Artifex**

Val di Fleres 185 – Brennero (BZ)

[artifex.feuerstein.info](http://artifex.feuerstein.info)

### **Data di creazione**

11/12/2023

### **Autore**

giovanni-caldara