Ristorante Artifex, fuochi d’artificio al confine con l’Austria

In Val di Fleres, in provincia di Bolzano, la cucina ispirata di Tina Marcelli è punto di incontro tra proposta gourmet e autenticità

Esponente di spicco della nuova e agguerrita generazione di giovani cuochi, l’altoatesina **Tina Marcelli,** classe 1986 e chef del ristorante **Artifex in Val di Fleres**, con la sua ispirata cucina offre un incontro capace di legare la **contemporaneità di una proposta gourmet** con l’autenticità di una cucina rivolta anzitutto a persone in carne e ossa, piuttosto che limitata all’asfittica cerchia degli addetti ai lavori.

La chef Tina Marcelli nella sua dispensa (Foto © Giovanni Caldara).

Ristorante Artifex in Alto Adige: Tina Marcelli e la sua cucina

Le tecniche e gli insegnamenti oggi in gran voga presso le più blasonate tavole del mondo (a partire da quelle super trendy nordiche) qui non si appiattiscono come altrove e non si trasformano in fenomeni modaioli o in furori ideologici. Quassù avviene che, ad esempio, che l'ampio **ricorso alle fermentazioni** si presenti con una genuinità – o meglio con quella necessità – capace di farsi seriamente ascoltare e apprezzare.

Le fermentazioni, appunto. È in un locale del ristorante come la dispensa, mai come oggi apparso una sorta di *sancta sanctorum* dove vengono conservati i frutti del lavoro paziente di questa chef originaria della Valle Aurina (con padre umbro) e della sua brigata quasi tutta al femminile, che l'ospite viene invitato a concludere la propria esperienza gourmet gustando una grappa in compagnia della talentuosa cuoca.

> «Mia nonna aveva otto figli e un frigorifero che non era poi così grande – ci dice sorridendo – : per questo metteva a fermentare i diversi frutti che raccoglieva in estate: per poterli conservare e utilizzare anche durante l'anno».

Una cucina genuina basata su fermentati e conserve (Foto © Kim Marcelli).

Dalla **fermentazione dei semi di zucca**, ad esempio, chef Tina ricava una **salsa simile** in tutto e per tutto (gusto e consistenza) **a quella di soia**. Da una qualità rara di ciliegie raccolte ancora verdi vicino a Monaco di Baviera, e fatte fermentare, ecco dei frutti a ricordare le olive. Salsa di soia e olive che naturalmente nulla hanno a che fare con l'ecosistema altoatesino, ma che nondimeno impreziosiscono con i loro apporti ogni genere di cucina, anche questa!, e che dunque – vuole dirci la chef – non andranno abbandonati, ma inseriti all'interno di una visione rigorosa secondo la quale la cucina non è solo esperienza estetica, ma ha a che fare prima di tutto con la vita e con temi importanti come il sostentamento e il legame stretto col territorio.

Cosa e come si mangia al Ristorante Artifex in Val di Fleres

Tra gli amuse-bouche di un percorso caleidoscopico e ben calibrato, ecco la versione salata dei caratteristici *biscotti Spitzbuben con il formaggio di malga e la confettura di noci fermentate*, ma anche un *mini sanguinaccio con la pera e la meringa ai crauti*.

Gli amuse-bouche della chef (Foto © Kim Marcelli).

Il cestino del pane, presentato in diversi passaggi, è di riferimento: con il **pane a lievitazione naturale** preparato con farine di farro, d'orzo e frumento, ma anche con i grissini con l'olio del Garda, i mini brezel, i cracker, il panino al vapore e il pan brioche.

La *tartare di manzo locale* è servita con una *salsa al cavolfiore fermentato nel sale e olio verde all'abete* estratto in primavera. Dopo la terrina di *foie gras* è il turno degli *involtini di verza* che si accompagnano ai *crauti fermentati*. L'eccellente *raviolo alla rapa rossa fermentata* è accompagnato a una terrina di coda di bue e dal suo brodo.

Raviolo alla rapa rossa e la terrina di manzo (Foto © Kim Marcelli).

Dritto al palato e senza cedimenti ruffiani è il *risotto all'aneto con fungo porcino in polvere e cacao tostato in Alto Adige*. Molto buono il *merluzzo dell'Adriatico* – «*il primo pesce che mi ha insegnato mio papà e che tengo nel cuore*» ci dice, presentandolo – con capperi di sambuco e fondo di speck.

Dopo il *sorbetto al gin tonic* (con gin altoatesino) tocca a un gran piatto come il *capriolo servito con un purè di pastinaca*, le more cotte nel Porto, la noce nera fermentata e un bao con il ragù di frattaglie e il kimchi di cavolo rosso.

Fresco e delicato, infine, l'insolito **dessert a base di asimina** (un frutto raro, incrocio tra mango e banano) ma coltivato a San Michele Appiano (BZ) e da cui la chef ricava un *tortino con mousse al cioccolato e un gelato al caramello*.

Altre proposte del ristorante altoatesino (Foto © Kim Marcelli).

4 tavoli e un solo percorso di degustazione

Alla guida di una brigata di ben 28 persone – che serve anche la ristorazione dello spettacolare hotel per famiglie, il Feuerstein Nature Family Resort – Tina Marcelli si ritaglia col suo ristorante gourmet, aperto ovviamente anche agli ospiti esterni, un avamposto in cui «***Artifex incontra il nostro mondo***» secondo il motto che lo accompagna.

Una manciata di tavoli (solo 4), un **unico percorso degustazione** (da 8 o 5 portate proposte al prezzo di 140 o 95 euro) e una **cantina valida con referenze importanti** che lo affianca insieme a un servizio all'altezza. La tavola di Artifex è tra quelle oggi importanti di cui si sentirà parlare anche domani.

Ristorante Artifex
Feuerstein's Gourmet Restaurant
Val di Fleres 185, Brennero (BZ)
Tel. 0472.770126 | https://artifex.feuerstein.info

Data di creazione
16/10/2023
Autore
giovanni-caldara