



La cucina stellata di Theodor Falser protagonista al Taste Nature

Nel cuore delle Dolomiti, il Gourmet e Spa Resort Engel ospita il ristorante Johannesstube che vanta un perfetto cerimoniere dell'accoglienza la cui cucina coraggiosa è ispirata alle emozioni primordiali di Madre Natura



La piscina esterna del Gourmet & Spa Resort Engel (Foto © Sito web dell'Hotel).

«Avvicinatevi, vi prego, esaminate questo spettacolo che senza ombra di dubbio è una delle cose più belle, potenti e straordinarie di cui questo pianeta disponga... Sono pietre o sono nuvole? Sono vere oppure un sogno?» (Dino Buzzati – *Le montagne di vetro*, 1956)

Non si sa perché **Dino Buzzati** abbia chiamato le Dolomiti “**le montagne di vetro**”, ma chi le conosce bene sa che definizione più azzeccata non avrebbe potuto trovare. E in uno scenario idilliaco fatto di un irresistibile alternarsi di picchi e pendii, ammantato dall’abbraccio solido e compatto delle montagne, s’incastona il [Gourmet & Spa Resort Engel](#) di Nova Levante, in Val d’Ega, a circa 20 chilometri da Bolzano.

Un luogo magnifico, incontaminato, in cui si apre il cuore selvaggio di una natura estrema. Il vibrante richiamo verde della **Foresta di Carezza**, l’eclettico grigio delle vette incantevoli del **Latemar**, il misterioso azzurro dei laghi e la purezza dell’aria sono il palcoscenico irresistibile in cui vivere emozioni a non finire sognando di toccare le stelle avvolti da una quiete surreale.

L’Hotel Engel: calda accoglienza ed eleganza



Gli interni del resort (Foto © Sito web dell'Hotel).

Antichissima è la storia dell'**Hotel Engel**, nato nel 1830 quando **Georg Kohler** costruì il maso **Bodnerhof**, un accogliente alloggio per quanti passassero dalla strada che congiunge Bolzano a Nova Levante.

L'originario affittacamere "**Gasthof Zum Goldenen Angel**" (Albergo all'Angelo d'Oro) ha lasciato il posto al affascinoso **Engel Gourmet & Spa**, un **4 stelle Superior** di charme nei luoghi preferiti dalla famiglia Kohler la cui passione continua da 150 anni.

Il caldo sorriso di **Carmen Kohler**, l'eleganza del marito Luis, il garbo dei figli **Matthias e Johannes** e la cordialità di tutto lo staff accolgono gli ospiti in spazi incantevoli votati al benessere e alla serenità. Un tocco magico che introduce in un'atmosfera d'altri tempi, quintessenza unica del "sentirsi come a casa" per ricaricare il proprio spirito di energia, complici il silenzio dei luoghi e profumi che risvegliano ricordi d'infanzia.

L'albergo dall'inconfondibile anima altoatesina presenta **bellissime camere doppie, suite e junior suite** arredate con gusto e materiali naturali come il legno pregiato. Spazio al relax e ampia vista sulle Dolomiti nel paradiso della **SPA dell'Engel**, dove la sauna diventa un evento multisensoriale impreziosito da effetti sonori e luminosi che si fondono alle suadenti armonie della natura.



Una delle suite del Gourmet & Spa Resort Engel (Foto © Sito web dell'Hotel).

Ristorante Gourmet Johannesstube, teatro dell'estro culinario dello chef Theodor Falser

Racchiuso nell'elegante Hotel Engel è il **Ristorante Gourmet Johannesstube** – premiato con una stella Michelin – il cui cerimoniere è [Theodor Falser](#), uno degli chef stellati più rivoluzionari del panorama attuale.



Lo chef Theodor Falser (Foto © Johannesstube).

Una filosofia culinaria autentica e forte, passione allo stato puro, dalla semplicità disarmante come il suo stile, che trova giusta sintesi nel motto: **"Taste Nature"**. E la natura selvaggia ruba la scena nella **Johannesstube** grazie all'estro di Falser, che la dirige dal 2014 dopo numerose esperienze internazionali.

L'unico percorso possibile per lo chef è **ritornare alle proprie radici e alla cucina tradizionale** catturando le emozioni primordiali che Madre Natura ci dona con le sue mille delizie in qualsiasi stagione.

Profumatissime erbe spontanee, ortaggi, grano, essenze e fiori sono gli ingredienti prelibati che arricchiscono la poesia ricercata dei piatti di chef Falser.

Piatti raffinati dal carattere inconfondibile e passione per i dettagli rendono una **cena nella Johannesstube uno spettacolo sensoriale unico**, magnificato dalla splendida vista su prati e boschi delle Dolomiti.

12 coperti per una esperienza esclusiva

Solo 12 coperti nel **ristorante avvolto in legno di pino di cembro**; una stube romantica e antica, ampie vetrate, luci soffuse e tovaglie candide ornate di pizzo, imprimono un raffinato sigillo di eleganza all'atmosfera d'antan che si respira all'interno.

Un inebriante viaggio bucolico di sapori sopraffini, dalla colazione alla cena, abbracciati dal silenzio magico delle montagne e coccolati dagli "angeli della cucina" dell'Engel. Il servizio in sala è impeccabile. La **cantina vanta oltre 600 vini scelti con grande acume** dal sommelier Johannes Kohler.

L'orto di Michael, fornitore della cucina stellata della Johannesstube

Solo prodotti di altissima qualità provenienti da fornitori selezionati come il giovanissimo Michael, contadino del Maso Eisath.

In un luogo incontaminato immerso nella natura, a 1500 metri d'altezza, si estendono i suoi quattro tipi di orti, ognuno dei quali dedicato alla coltivazione di **più di 170 varietà di verdure ed erbe** come l'**Erba ostrica** o il **Carciofo di montagna**. Un paradiso terrestre dove avena, farro, segale, grano tenero, grano duro, patate e [semi di lino](#) sono coltivati per fare il pane del Ristorante Johannesstube. Qui è tutto naturale, biologico, solo ciò che la Natura regala. La sostenibilità diventa felicità!

Taste Nature – Forest Edition: un evento culinario unico



Per il Taste Nature, i tavoli sono stati disposti tra gli alberi (Foto © Amanda Arena).

Dal 21 al 23 giugno il Ristorante Gourmet Johannesstube, 1 stella Michelin, ha aperto le sue porte in mezzo agli abeti e al profumo di muschio per un evento indimenticabile, in cui lo chef **Theodor Falser** ha preparato pietanze esclusive sul fuoco aperto e scoppiettante unplugged tipo “*back to the roots*”.

La prima edizione di **Taste Nature** ha accolto l'estate nella magica **Foresta di Carezza**, ai piedi dei meravigliosi massicci del Catinaccio e del Latemar, in uno scenario mozzafiato dove a comandare è solo la Natura.

Emozioni che travolgono l'anima e fanno entrare in contatto con la parte più primitiva di noi, con un mondo intatto dove tutto è avvolto da suoni, stimoli e colori con il dono della parola. Tavoli sparsi che s'incastonano fra gli abeti rossi sveltanti verso il cielo a formare un verde abbraccio, *mise en place* curata nei minimi dettagli e ispirata a temi naturali: sulle candide tovaglie menu e centro tavola sono incorniciati da ramoscelli, erba e muschio. Un'orchestra compita di camerieri, sorridenti elfi del bosco, coccola i propri ospiti soddisfacendo ogni richiesta.



Lo chef al lavoro durante l'evento (Foto © Amanda Arena).

Il menu del Taste Nature Forest Edition

Aperitivo decisamente fuori dai soliti schemi a base di **patate novelle e caviale di salmerino** offerto su piatti circolari, ottenuti dal legno locale impiegato per la creazione dei violini Stradivari, accompagnato da un calice di **Kalkspitz BIO Metodo ancestrale** di Christoph Hoch, vino leggermente pétillant da uve di Grüner, Veltiner, Riesling e da un 10% a bacca rossa.

A seguire pane bianco e nero su cui spalmare **burro della Val d'Ega**, una crema di formaggio fresco con barbabietola e gocce di olio di semi di zucca.

Lo spettacolare caleidoscopio di colori che vanno dal giallo al verde, dall'arancio al marrone, si accorda a quelli del menu, un percorso intrigante di profumi e sapori delicati come quello del "**Poke Dolomites**", piatto di origine hawaiana, composto da salmerino crudo, foglie di erba ostrica e cavolo rapa.



Poke Dolomites: salmerino crudo, foglie di erba ostrica e cavolo rapa (Foto © Amanda Arena).

Con il **“Porro” al cartoccio** armonia di tinte e tripudio gustativo ammaliano i commensali toccando i sensi a tutto tondo. La dolcezza delicata e l’aroma raffinato dell’ortaggio si sposano bene con la cipolla fritta, la croccantezza delle uova di salmerino e il grano saraceno soffiato. Un elegante soffio di olio di cumino nero esalta il piatto e una spruzzata di finocchiella dà un tocco di freschezza.

La **Private Cuvée della cantina Pacher Hof**, superbo blend di Riesling, Sylvaner e Kerner, si armonizza al piatto con l’impetuoso bouquet di intriganti note floreali, fruttate, di petali di rosa, fiori di campo, erbe aromatiche e accenni speziati. In bocca è verticale, il sorso è raffinato e di grande pulizia.

È un trionfo di colore e gusto il **“Risotto”**: lo squillante timbro di verde richiama le mille cangianti sfumature del bosco. Un risotto molto creativo in cui l’intenso profumo dell’ortica esalta la consistenza compatta e ricca di sapore della guancia di cervo al Lagrein. Buccia di cipolla rossa essiccata, acetosella ed erba cipollina selvatica ne arricchiscono il profilo gustativo.



Risotto di Theodor Falser (Foto © Amanda Arena).

Ogni pietanza dello chef Falser rivela **sensibilità nella creazione del piatto**, cura del dettaglio, quasi una ricerca filologica dei prodotti del territorio per offrire ai propri ospiti un'esperienza culinaria unica nel suo genere.

Midollo e Entrêcote di manzo grigio

La raffinata differenza la fa col suo **“Midollo”, cotto alla brace sui carboni ardenti**, con scorzonera e velo di cipolla, impreziosito dalla giusta freschezza del carciofo di montagna. È di una succulenza squisita quasi ancestrale, che ben si abbina al **Merlot RF Selection di Roberto Ferrari**. Vino rotondo, suadente e dal sorso pieno, con tannini ben integrati.

L'**Entrêcote di manzo grigio alpino** è cotta perfettamente, accompagnata da un mix di rarità di verdure quali **topinambur**, radice nera e acetosella per conferire un po' di acidità. Il tocco sublime è regalato dall'aggiunta di aglio di resina del bosco frullato con un po' di semi d'uva.



Da sinistra, “Midollo cotto alla brace sui carboni ardenti” e “Entrêcote di manzo grigio alpino” (Foto © Amanda Arena).

Il culmine della convivialità si raggiunge allorchè lo chef arrostitisce sul fuoco gustosi **marshmallow** come da migliore tradizione americana. Introducono piacevolmente al dessert di “**Patate dolci**”, un trionfo di semplicità e ricercatezza composto da asperula, flambè alla grappa e sciroppo di pino mugo, servito con biscotto crumble alle noci. In abbinamento la **Malvasia di Candia aromatica dell’Azienda Vitivinicola La Stoppa**, vino passito dal fascino intrigante e contagioso.



Il dessert e la Malvasia di Candia aromatica di La Stoppa (Foto © Amanda Arena).

Taste Nature Forest Edition è stato un travolgimento di sensi al cospetto della Natura, in cui la grazia chirurgica di Theodor Falser non ha mai alterato l’equilibrio dell’insieme. Ha offerto non solo una cucina d’autore ma soprattutto un’esperienza capace di lasciare un segno indelebile nella memoria attraverso un linguaggio contemporaneo, rispettoso della cultura e delle tradizioni

di questo lembo incantevole di terra avvolto dalle Dolomiti.

Ristorante Johannesstube | Engel Gourmet & Spa

Famiglia Kohler

Via S. Valentino, 3 – Nova Levante (BZ)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

19/07/2019

Autore

amanda-arena