

GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi

a cura di Angelo Carrillo



Fraggsburg, la cucina è mediterranea

Il nuovo cuoco, Enzo Bellia, è catanese. Proposte pietanze alpine influenzate dai sapori siciliani

di Angelo Carrillo
Merano

Ecco la spettacolare veranda aperta drappeggiata di candide velette plissettate, sospesa a un leggiadro incastro di tiranti granata. Il panorama mozzafiato di fronte, Castel Fragsburg vanta una delle vedute più apprezzate in tutto il nord Italia sfiorata, da qualche mese, dalla salmastra brezza del sud. Enzo Bellia è un giovane e brillante cuoco catanese chiamato, dopo un anno di interregno, a occupare il prestigioso posto lasciato da Luis Haller. Scelta insolita per un albergo meranese frequentato, soprattutto, da una clientela tedesca. Eppure azzeccata a sentire i primi giudizi. Per verificare risaliamo la strada a mezzacosta sulla collina soleggiata che domina la città. Al culmine la casa, avvolta dalla vegetazione, si presenta col caratteristico tratto da chalet in muratura e legno, inserito all'interno di un ampio parco ricco di alberi secolari. Solo la torretta dai graziosi bovindi tradisce la sua originaria funzione di castelletto da caccia, per secoli ritrovo privilegiato per gli aristocratici signori del castello attiguo. A costruirlo furono i conti von Memmingen nel 1620, cui succedettero nel 1904 i conti Deuster. A quest'ultimi si deve la trasformazione dell'edificio secondo i parametri dello stile liberty, che ancora caratterizzano alcuni interni, fra cui la veranda della sala da pranzo con mobili biedermeier. Arredi classici, boiserie, luci soffuse e atmosfere di una signorile casa d'altri tempi, adorna di trofei di caccia e sobrii decori: queste le caratteristiche anche delle sale e delle camere da letto, dotate secondo la moda del tempo, di salottini con ampie vetrate panoramiche. Renate e Alexander Ortner, attuali proprietari dell'hotel, ne curano ogni particolare anche se non sempre è facile far convivere lo stile antico con le esigenze della moderna hotellerie. Nella grande sala da pranzo ritroviamo questi due elementi in buon equilibrio. Lo chef, uscito dalla scuola di mostri sacri come Gualtiero Marchesi e Massimiliano Alajmo, si è perfezionato nei grandi alberghi altoatesini portandovi un tocco del suo mediterraneo. Che anche qui non manca. An-



Il nuovo chef di Castel Fragsburg, il catanese Enzo Bellia (Foto Carrillo)

zi. I minuscoli, golosi arancini di riso sono il saluto della cucina e il biglietto da visita del cuoco. Che però non cade nel bozzetto. Il riccio di mare aperto con il gelato delle sue uova, crema di burrata e gel di limone non stordisce. Carezza e stuzzica le papille. La sfera croccante nera nasconde un gustoso cuore di bac-

calà presentato in tre consistenze. Il gambero rosso, liberato dal carapace, ci raggiunge su "neve" di mozzarella in una nuvola di profumati effluvi balsamici al pino mugu. Poi, l'azzardo delle linguine aglio olio con salsa di bagnacauda e "nduja di Cervo". Come sempre verifichiamo anche i classici e ci gu-

stiamo il gustoso piccione "Sul Tetto" davvero ben eseguito. A sorprenderci è anche l'atmosfera distesa in cui si svolge il servizio fluido e preciso. Ne sentivamo la mancanza come della magia di questo antico scrigno del tempo che fu. Via Fragsburg, 3 - Merano, tel. 0473 244071. www.fragsburg.com

BREVİ

VALLAGARINA

A tutto Marzemino dal 1 al 31 luglio

Eventi e iniziative dedicate al Marzemino permetteranno di scoprire questo antico vino rosso, giunto in Vallagarina, porta meridionale del Trentino, 500 anni fa a seguito della dominazione veneziana. Molte le iniziative per conoscerlo e apprezzare. Info tel. 0461-921863. www.stradavinotrentino.com

SARENTINO

Dal 7 al 16 luglio torna "Morgreti"

Un termine dialettale della Val Sarentino che deriva dal Giorno di San Marghera, del calendario dei contadini e che è stato scelto come titolo per la settimana gastronomica che coinvolge numerosi ristoranti e osterie della valle con piatti della tradizione e prodotti locali. Info 0471 623091.

BIG FAMILY - AMERICAN FOOD

A Dro va per la maggior l'hamburger dedicato a Trump



Daniel Di Brigida

► DRO

Come poteva chiamarsi un doppio hamburger di carne di maiale sfilacciata, sugoso e dal sapore forte e aggressivo se non Trump Burger? L'idea è di Daniel Di Brigida che insieme a Samantha Zoanetti ha aperto circa un anno fa una locale sulla statale di Dro dedicandolo al più famoso cibo di strada americano: l'hamburger. Non solo.

Oltre a innumerevoli varianti del panino con la polpetta (anche in versione veggie) la passione di Daniel si è spinta nel preparare autentiche patatine americane e di accompagnare i piatti con bevande appartenenti al mito come la Dr. Pepper, bevanda icona degli

anni 60.

Di origine abruzzese, Di Brigida ha aperto il suo primo locale a Pescara qualche anno fa per poi trasferirsi definitivamente in trentino nel 2016. Il nome Big Family - American Food lo ha portato con sé. Insieme alle ricette delle sue numerose specialità, "il pezzo forte rimane comunque il Trump - spiega - forse per la carica trasgressiva del personaggio". Pulled Pork, maiale cotto in forno nove ore fino a disfarsi, o meglio sfilacciarsi - e condito con una ricetta segreta di spezie, doppio panino e condimenti vari.

Poi numerose varianti di pane e polpette per arrivare all'apoteosi con il Family Avenger Burger: una pila di hambur-

ger, pane, fette di pomodoro e insalata che arriva a pesare quasi due chili e viene consumato anche per sfide goliardiche (o tempora...).

Il successo è notevole tanto che richiama appassionati anche da Trento e Bolzano. La carne è di buona qualità e i panini preparati con competenza. Noi, per abitudine abbiamo assaggiato anche il vegan burger, con una polpetta di ceci fatta in casa con pane al carbone. Molto buona. Poi Nachos, burritos, nuggets, apple pie, cheesecake direttamente dall'immaginario televisivo americano alla tavola. Di Dro. Big Family, via della Filanda 9, Dro (Tn). Tel. 3457483058.

(an.ca.)