

Gastro* magazine

Temi, tendenze e tecnologie
della gastronomia sudtirolese.

NIEDERBACHER
GASTROTEC

... mi fido!

Pianificazione gastronomica ottimale x4

09 Miscellanea gastronomica

10 Voilà: il credo del più giovane cuoco stellato italiano

12 La cultura del bar: Cenerentola in primo piano

15 Come? Oggi cantiere, domani attrazione gastronomica

15 Miscellanea cucina



*Paul Schöpfer,
amministratore*

Gentili clienti, cari lettori,

quella che tenete tra le mani è la prima edizione della nostra rivista gastronomica a uscita semestrale, nata per essere più vicini ai nostri clienti e amici. In particolare, vogliamo informarVi su temi interessanti del settore, presentare i nostri partner e offrire una prospettiva di quello che succede qui da noi.

Esatto! Cosa sta succedendo da Niederbacher? Lavoriamo in un settore parallelo all'edilizia, quello più colpito dalla crisi economica. Noi, per fortuna, non ci possiamo lamentare. Grazie all'impegno dei nostri fidati clienti abituali che investono nonostante le difficoltà attuali, manteniamo stabili le nostre vendite. Difficile è stato per noi invece il periodo della crescita, nell'intento di adattare di volta in volta ai tempi, la

struttura del personale. Ora abbiamo avuto tempo abbastanza per consolidare, aggiornare e migliorare. I collaboratori sono il capitale di un'impresa e pertanto è, per noi, motivo di grande soddisfazione poter fare affidamento su una squadra fantastica.

Oltre a questo c'è un altro settore in rapida crescita: la nostra filiale Prostahl che, da tempo ormai autonoma, ha registrato un notevole sviluppo negli ultimi anni. Nata dall'idea di costruire banchi e mobili da cucina per il nostro fabbisogno, ora realizza in prevalenza prodotti per altri mercati, soprattutto per l'Austria dove i nostri mobili della "linea igienica" incontrano grandi consensi. Ecco perché la nostra sede di produzione di San Bonifacio (VE) è ormai troppo piccola, tanto che

tra breve si renderà necessario un nuovo grosso investimento. Ma di questo parleremo forse nella prossima edizione. A proposito di Prostahl: ci troverete alla fiera HOST di Milano... che purtroppo coincide con la fiera Hotel di Bolzano.

Per ora rivolgo un sentito grazie ai nostri clienti, collaboratori ed amici per la fedeltà dimostrata. Con l'occasione ringrazio anche tutti quelli che hanno collaborato alla presente rivista.

Buon divertimento con la lettura di Gastro magazine.

Paul Schöpfer

paul.schoepfer@niederbacher.it

Impressum:

Elenco immagini: Niederbacher, Liquid Mountain, privato

Testi: Niederbacher (Widmann, Krismer, Hofer, Schöpfer)

Design: www.id-creativstudio.it

Stampa: www.druckwelt.it

© Niederbacher Gastrotec

Indice

05 Per ogni gusto la creazione perfetta

La cucina alberghiera sudtirolese ha compiuto grandi passi in avanti, tanto da godere, oggi, di una fama invidiabile. Per chi deve portare in tavola giorno per giorno centinaia di golose opere d'arte, è indispensabile un ambiente di lavoro perfetto. Quattro esemplari alberghi sudtirolesi ci offrono una prospettiva delle loro nuove cucine. Ognuna si distingue per un accento tutto suo. Abbiamo visitato il Biohotel Theiner's Garten, l' Heubad Völs, il Terentnerhof e l' Hotel Andreus...



09 Servizio, croce e delizia

Una volta che il cliente ha acquistato, spesso vien lasciato al proprio destino. Ma ci sono anche altri modi.

In punta di forchetta

10 Cuoco stellato per forza

Martin Obermarzoner, eletto all'età di 24 anni cuoco stellato più giovane d'Italia, va per la sua strada: è solo in cucina, non ha lista delle vivande, eppure i gourmet fanno centinaia di chilometri per gustare le delizie dell'intimo Jasmin Restaurant Vitale. Intervista col protagonista.



12 Cenerentola in primo piano

Alla fine di agosto ha avuto luogo per la seconda volta alla Gomp Alm la manifestazione Liquid Mountain. Liquid cosa? Mentre l'avanguardia internazionale della cultura del bar affluisce numerosa nella zona dell'Hirzer per degustazioni, show mix e dotte relazioni, qui da noi nessuno quasi se ne accorge. Chi può salvare la cultura del bar sudtirolese?



15 Rapporto di cantiere

Dove oggi domina una gru, domani c'è vita e movimento.

In punta di forchetta

WIESHEU in Sudtirolo

Nuova in Sudtirolo è la collaborazione tra le ditte Niederbacher Gastrotec e WIESHEU. Iniziata nei primi mesi del 2009, ha già recato i suoi frutti nel corso dell'anno:



All'albergo Andreus e nel Centro dello Sci da Fondo all'Alpe di Siusi, si possono esaminare questi forni di elevato standard qualitativo. La WIESHEU è leader nel mercato di forni innovativi nell'area germanofona. Fondata nel 1973 nella città sveva di Affalterbach, la ditta vanta una lunga tradizione e una vasta esperienza nel settore della cottura fresca. La WIESHEU ha sempre la

soluzione ottimale, sia che si tratti di un piccolo forno per un caffè, che di un grande impianto per panificio o pasticceria. Efficienza energetica, facile operatività, sistema di pulizia automatico oppure la nostra porta Dibas, sono solo alcuni particolari che rendono unico un forno WIESHEU. Wiesheu e Niederbacher saranno lieti di poter servire anche voi!

Per informazioni dettagliate consultate il sito www.wiesheu.de.



VISITATECI ALLA HOST
DI MILANO, 23.10.09 - 27.10.09

QUANTA EFFICIENZA ENERGETICA TROVA POSTO IN UN FORNO?

FORNI A CONVEZIONE WIESHEU – EFFICIENTE TECNOLOGIA ENERGETICA – ISOLAMENTO OTTIMALE.

L'energia è un bene prezioso, non solo per quanto riguarda i costi. Nello sviluppo dei nostri prodotti stabiliamo standard massimi non solo sotto il profilo dei risultati della cottura e della semplice operatività, ma anche dell'efficienza energetica. I nostri standards sono misurabili in Kilowatt. Per saperne di più sui nostri prodotti, consultate il sito www.wiesheu.de

WIESHEU
EINFACH BESSER

Per ogni gusto la creazione perfetta

Architettura raffinata, ambiente di grande atmosfera, tanta cordialità e fantastici mondi di benessere servono a ben poco se la cucina, il vero cuore dell'albergo, non risponde alle aspettative. Aspettative di ospiti, proprietari e soprattutto della brigata di cucina che ogni giorno deve produrre prestazioni di spicco. Il nostro magazine presenta quattro soluzioni esemplari di cucina di altrettanti esemplari alberghi sudtirolesi.

Biohotel Theiner's Garten: più ecologico di così...

Sacchi di granaglie di vario genere in dispensa, sugli scaffali cento vini diversi di coltivazione biologica, in cucina si sbucciano patate bitorzolute e tuberi saporiti. Qui a Gargazzone, Walter Theiner ha realizzato se stesso creando un albergo biologico secondo i criteri più rigorosi. Visibilmente soddisfatto della fase iniziale, dichiara: "Dall'inaugurazione nel marzo di quest'anno, l'albergo non è stato sempre tutto esaurito, ma per me è importante che gli ospiti siano soddisfatti e apprezzino il concetto globale". Il neo-albergatore che proviene dal settore biologico e che con i suoi prodotti si è fatto un buon nome anche oltre i confini della provincia, deve ancora dimostrare le sue capacità come albergatore. Che cosa lo spinge ora a sfidare il settore alberghiero? "Con i nostri prodotti

biologici abbiamo sempre avuto delle difficoltà negli alberghi e così ho aperto il mio albergo biologico", dice sornione. Per la costruzione è ricorso ad ogni mezzo, a partire dalla struttura in legno, senza chiodi o colle, che suscita lo stupore degli ospiti. Le pareti vengono tenute insieme con le cosiddette code di rondine. Theiner stesso ha imposto agli artigiani di rinunciare a schiume o a materiali contenuti PVC. Anche la grande cucina è stata arredata secondo gli attuali criteri biologici. "L'induzione presenta radiazioni da 6 a 7 volte più potenti di un campo di cottura elettrico" afferma Theiner. Qui si cucina, di conseguenza, su una grande fiamma... e cercherete inutilmente un microonde (causa le radiazioni). Del resto tutto viene preparato comunque di fresco. L'efficienza e la pulizia sono

impeccabili grazie a moderni componenti di cucina. "Si sono presentati molti cuochi rinomati della nostra zona, convinti del mio concetto di cucina biologica al 100%. Nel settore alberghiero l'argomento principe è la massa e la riduzione dei costi. Per me hanno invece massima priorità la provenienza dei prodotti alimentari e la preparazione sana". Questo il credo del padrone di casa. Oggi, la sensibilità per l'ambiente e la sostenibilità ecologica, sono temi centrali nel settore alberghiero, per progettisti, proprietari e soprattutto per ospiti sempre più esigenti. "Tornare alla natura" non è solo uno slogan, ma una soluzione che molti ospiti pretendono; per loro è fondamentale una serena vita naturale, poter gustare pietanze non trattate e velocità

moderate. Nessuna sostanza nociva, niente elettrosmog, niente rumore. Poca meraviglia: tutti sono stressati e hanno un'agenda fitta di appuntamenti, devono produrre, abitano in città affollate! Ecco perché la vacanza deve offrire qualità di vita sotto ogni aspetto. Questo tipo di ospite sceglie sempre più spesso l'albergo secondo criteri quali corrente prodotta ecologicamente, edilizia biologica naturale, ambiente anallergico, riduzione dell'elettrosmog o menù biologico. Meglio ancora se i prodotti alimentari provengono da un maso. Chi rispetta un gran numero di questi criteri, viene assunto nel novero degli alberghi biologici, un'associazione i cui requisiti sono soddisfatti oltre che dal Theiner's Garten, da altri tre alberghi sudtirolesi.



THEINER'S GARTEN BIOVITALHOTEL **s**

www.theinersgarten.it

Committente: famiglia Theiner Walter

Periodo di costruzione: marzo 2008 – marzo 2009

Progettista: Studio di architetti Baukraft - Dr. Dominik Rieder

Gestione progetto: Michaeler & Partner - Dr. Arnold Harrasser & Dr. Klaus Breitenberger

Direzione progetto Niederbacher: Alexander Hofer

I nostri interventi: impianti di cucina, buffet e banchi, tecnica del freddo con recupero del calore.

Hotel Terentnerhof: "E sia luce!"



Molti albergatori sudtirolesi colgono l'occasione di una ristrutturazione per aggiornarsi. Così ad esempio l'hotel Terentnerhof sul soleggiato altipiano di Terento. Nelle opere di rimodernamento è stata data preferenza assoluta al materiale da costruzione "legno"; il calore viene invece prodotto ecologicamente mediante teleriscaldamento a biomassa. Quattro cuochi cucinano impiegando preferibilmente prodotti regionali. Harald Engl, il padrone di casa, ha visto la necessità di offrire alla sua brigata di cucina un ambiente di lavoro il più possibile moderno con una cucina ottimizzata sotto il profilo dello spazio operativo e dei procedimenti di lavoro. Il locale

adibito alla fornitura, ai diversi sistemi di conservazione, allo smaltimento e deposito intermedio dei rifiuti umidi e dei cartoni, si trova sotto terra, dunque al buio... proprio nella solare Terento! In collaborazione con la squadra di architetti Folie e Schorn, sono state progettate grandi cupole luminose che si adattano perfettamente alla pianificazione delle operazioni in cucina. Compito: convogliare in cucina la preziosa luce diurna, nonostante un controsoffitto per aerazione e numerosi canali di alimentazione frapposti. Straordinaria soluzione: un soffitto areato sistemato a filo, con punti di aspirazione localizzati. La luce arriva in cucina, catturata da grandi

inserti di vetro opalino. La mattina, la brigata di cucina può lavorare addirittura senza luce artificiale. "È stato un grattacapo questa cucina senza finestre, ma adesso tutto funziona a meraviglia" dichiara soddisfatto Engl che aveva espresso anche il desiderio di integrare i vecchi mobili nel nuovo arredo. I mobili da cucina ben tenuti, sono stati così combinati con quelli nuovi, senza deficit estetici, igienici o funzionali. Il principio di riciclaggio è stato applicato anche al banco, al buffet e alla lavanderia e così, alla fine dell'operazione, il padrone di casa ha risparmiato un bel gruzzolo. Una buon progetto deve tener conto anche del fattore finanziario.



TERENTNERHOF HOTEL **** - TERENTEN

www.terentnerhof.com

Committente: Fam. Engl

Periodo di costruzione: marzo 2009 – luglio 2009

Gestione progetto: Michaeler & Partner -

Dr. Wolfgang Achammer

Progettista: Architekturbüro Folie & Schorn -

Dr. Arch. Robert Schorn

Interni: Innenarchitekturbüro Tschaffert & Govannini -

Hr. Kurt Tschaffert

Direzione lavori: Dr. Arch. Robert Schorn

Direttore progetto Niederbacher: Thomas Krismer

I nostri interventi: impianto cucina, soffitto aerato autopulente, impianto buffet e banco, tecnica del freddo

Tre domande a
Thomas
Krismer,
Niederbacher



A cosa assegnano maggiore importanza i progettisti del settore gastronomico?

Ovviamente a soluzioni ben congegnate anche per progettisti

piccoli. L'individuazione e l'analisi delle esigenze insieme al cliente, è pertanto estremamente importante. Personalmente preferirei che, trattandosi di una progettazione specialistica, la progettazione per il settore gastronomico procedesse molto più spesso di pari passo con quella architettonica. Si tratta in fondo di una parte sostanziale, per non dire del cuore, di un esercizio gastronomico, albergo, ristorante o sistema di gastronomia.

Di cosa deve tener conto oggi un buon progetto?

Oggi una buona progettazione innovativa è molto complessa e completa, cominciando dai processi funzionali e di sistema, continuando con la fornitura, lo stoccaggio e la produzione, per finire con lo smaltimento e coi vani tecnici. Da non dimenticare ovviamente i problemi energetici. Altri settori importanti sono la tecnica per l'igiene, la sicurezza sul lavoro, le misure antincendio ecc., che devono confluire tutte nella progettazione.

Una progettazione ottimale equivale anche a risparmio?

Risposta affermativa! Una buona progettazione serve proprio a questo. Gli errori, e pertanto i costi e i tempi di costruzione e allestimento connessi, si possono ridurre preventivamente. Un progetto ottimale deve influire anche sulla redditività e il successo di un esercizio, minimizzando costi conseguenti quali personale, manutenzione, energia ed altro ancora.



GOLF & SPA RESORT ANDREUS *****

www.andreus.it

Committenti: Fam. Helga e Richard Fink

Periodo di costruzione: ottobre 2007 – marzo 2009

Progettista: Dr. Arch. Demetz Hugo

Architettura interni: Arch. Stefan Ghetta

Misura e progettazione: Geom. Norbert Gufler

Direzione lavori: Hr. Richard Fink

Direttore progetto Niederbacher: Alexander Hofer

I nostri interventi: impianti cucina, buffet e banco, tecnica del freddo con recupero del calore

Hotel Andreus: spazio per la brigata di cucina



Famiglia Fink-Dorfer

Le cinque stelle non segnalano solamente ai clienti il lusso dell'Hotel Andreus a San Leonardo in Passiria; cinque stelle le meriterebbe anche la grande cucina. Tutte le apparecchiature integrate sono gioielli all'avanguardia della tecnica, ogni elemento risponde ai massimi standard di funzionalità, ergonomia, igiene; l'impianto di ottimizzazione energetica garantisce massima efficacia.

Allo chef di cucina Bernhard Gufler è stato concesso il privilegio di progettare in prima persona il proprio regno. In seguito a colloqui con committenti, progettisti e montatori, la sua cucina dei sogni gli è stata consegnata puntualmente per l'inaugurazione nel marzo del 2009. "Massimo comfort operativo: dalle piastre della cucina, ai

forni e alle cellule frigorifere. Ho riservato particolare riguardo allo spazio e a tante piccole modifiche che facilitano enormemente il lavoro quotidiano. Le cellule frigorifere che, in pratica, fanno parte della cucina, sono dotate di ingresso e uscita, così ci si può passare attraverso. La vera specialità sono alcuni apparecchi come il forno a termoconvezione/vapore della Convothem o il forno da pasticceria della Wiesheu. È un vero piacere veder lievitare la pasta", dichiara con entusiasmo il ventiquattrenne. Tutti gli elementi sono saldati senza punti di congiunzione, gli spigoli di materiale massiccio sono arrotondati, l'intera cucina è isolata contro umidità. La pulizia giornaliera del blocco cucina viene facilitata da una copertura igienica

con gli apparecchi di cottura saldati. La piastra della griglia incassata con blocco di riscaldamento in alluminio permette di grigliare alla temperatura ideale, la friggitrice è dotata di comandi elettrici e di una pompa automatica per olio di frittura. È un bel vantaggio per Gufler disporre di questo piccolo paradiso, visto che al suo comando risponde una vera e propria armata di cuochi: 18 persone, di cui 8 apprendisti che vezzeggiano da mattina a sera gli esigenti palati degli ospiti. La titolare Helga Dorfer è entusiasta dello splendido settore del buffet di 250 m² di superficie: "Angolo del tè, del pane, delle uova, succhi freschi, insalate, yogurt, formaggio e poi ancora la fontana con l'acqua Grander. Il non plus ultra... a dir poco!"



HEUBAD HOTEL *** - FIÈ ALLO SCILIAR

www.heubad.com

Committente: Fam. Kompatscher

Periodo di costruzione: inizio novembre 2008 – metà dicembre 2008

Progetto: Architekturbüro Ortner & Gröber - Dr. Arch. Albert Ortner

Direttore lavori: David Kompatscher

Direttore progetto Niederbacher: Thomas Krismer

I nostri interventi: impianto cucina, soffitto aerato autopulente, tecnica freddo, tecnica aerazione con recupero del calore

Heubad Völs: Attenzione - mura storiche!

Nel tradizionale Heubad di Fiè allo Sciliar, siamo ben lontani dalla grande brigata di cucina. Questa oasi naturale esiste da 106 anni, cioè da tre generazioni. Oggi più che mai, David Kompatscher e la sua famiglia si godono il successo dei pregi terapeutici del fieno. Ancora più vecchia, con 500 anni sul groppone, è la sostanza muraria. Lo studio di architettura bolzanino Ortner e Gröber ha avuto pertanto il suo bel daffare per creare una struttura unitaria tra il nucleo storico posto sotto tutela delle Belle Arti, e gli elementi nuovi, in modo da risultare esteticamente accattivanti e al contempo

funzionali. Lo spazio per la cucina in posizione centrale, non potrebbe essere più striminzito: appena 28,7 m². Non ci vuole molta immaginazione per capire che occorre sfruttare ogni millimetro per far trovare posto a tutto l'occorrente. Tutti i partecipanti al progetto hanno accolto la sfida e hanno creato per lo chef di cucina Alberto Voltolini un ambiente stimolante e dichiaratamente moderno. Così l'intero impianto di cucina è stato montato, completo di tecnica di aerazione e del freddo, in uno spazio ridottissimo. Una delle specialità è il blocco cucina adattato alle speciali esigenze della

casa: estremamente compatto e potente. Solo così è possibile far fronte alla gestione dell'albergo e del ristorante sempre tutto esaurito. Un blocco unico, con apparecchi saldati senza punti di congiunzione, di massima robustezza e igiene. Grande il talento di progettazione tecnica e il lavoro d'equipe richiesti anche per l'aerazione. A lungo si è cercata una soluzione per la posa dei canali. La soluzione: l'apparecchio è stato sistemato nella vicina camera del personale, con risparmio di spazio prezioso in cucina, e nessun disturbo in camera grazie al funzionamento estremamente

silenzioso. Anche una piccola cucina offre senza dubbio grandi vantaggi: risparmio di lunghi percorsi e minor tempo per le pulizie. Tutti i mobili sono stati realizzati nella versione igienica richiesta, con angoli e spigoli interni completamente arrotondati e un soffitto aerato autopulente, a filo. Così Alberto Voltolini può concentrarsi sull'essenziale: la creazione di piaceri del palato.



Servizio, croce e delizia

Racconti dell'orrore di consumatori lasciati a se stessi ce ne sono a bizzeffe. Chi corre dietro al tecnico del telefono per mesi, chi si batte per condizioni d'affitto da far rizzare i capelli, chi si sente defraudato dalla banca o dall'assicurazione. Sembra che l'unica cosa che importa, sia il contratto firmato e il prodotto venduto.



Daniela Bernard



Klaus Morandell

Il buon servizio e l'assistenza corretta del cliente hanno costi che molti imprenditori non possono (o non vogliono) permettersi. Un comportamento impensabile in gastronomia dove, senza un servizio clienti specializzato, tutto va a soqquadro. Un improvviso guasto alla lavastoviglie, il microonde che non si lascia più programmare, sul forno lampeggia continuamente una spia rossa... gli apparecchi da cucina sempre più complessi richiedono manutenzione continua ed eventuali riparazioni non si possono rimandare. Per questo la "Niederbacher Gastrotec" ha istituito

un team di servizio assistenza altamente specializzato. La prima organizzazione di servizio indipendente del settore, lavora in modo autonomo e assiste anche i clienti della ditta "Hotek". Nei giorni feriali una hotline risponde alle chiamate dei clienti e inoltra l'incarico ai tecnici. Il "Serviceteam Gastrotec" si reca quindi in loco per eseguire il più rapidamente possibile le riparazioni del caso, nei settori cucina, tecnica del freddo o lavanderia. Col team di assistenza è un po' come col medico o l'avvocato: si spera di non averne mai bisogno, ma quando è il momento, si

è maledettamente felici di trovarsi in mani competenti e affidabili.

Hotline Tel. 0471 968 686

In punta di forchetta

La nostra cucina | Esiste una cucina sudtirolese specifica? Per cosa si distingue? Nella loro opera "Cucinare nelle Dolomiti", i tre chef di cucina Heinrich Gasteiger, Helmuth Bachmann e Gerhard Wieser definiscono la cucina locale come "lotta concorrenziale geografica, politica e storica tra l'arte culinaria mediterranea meridionale e quella alpino-continentale." Da notare che un terzo dei piatti principali deriva dalla cucina tirolese e austriaca, un terzo da quella italiana e l'ultimo terzo dalla cucina internazionale. Per i primi piatti domina invece inequivocabilmente la pasta. Evviva varietà!

A proposito di pasta... un vecchio detto popolare tirolese recitava: "Canederli, gnocchi, pasta e polenta sono i quattro elementi tirolesi."

I nostri viticoltori | Dove si produce il vino, i buongustai non sono lontani. Vedi la Francia, vedi l'Italia e vedi anche il Sudtirolo. Anche nella nostra piccola, orgogliosa provincia, la cultura culinaria e quella enologica, si sono sviluppate enormemente. Sempre più spesso incontriamo personalità, caratteri determinati e tipi originali. I cuochi si mettono in mostra, si propongono in modo spettacolare con eventi gastronomici o scrivono libri di cucina.

I vinificatori non sono da meno nel conquistarsi una buona immagine e una nota personale. Martin Kilchmann ha ritratto ora 39 contadini viticoltori indipendenti in un'opera illustrativa. Siamo curiosi, ora, di vedere la prima opera sui cuochi gourmet sudtirolesi.

La **PROSTAHL s.r.l.**, filiale della **NIEDERBACHER**, che a San Bonifacio (VE) produce mobili in acciaio in versione igienica per impianti di cucine e buffet, sarà presente dal 23 al 27 ottobre alla fiera internazionale di settore **HOST** a Milano.

Cuoco stellato per forza

Il più giovane cuoco stellato d'Italia serve le sue creazioni personali nel piccolo esercizio dei genitori a Chiusa. Martin Obermarzoner, 28 anni, ha fatto di necessità virtù e va per la sua strada. L'intervista con una star tra i cuochi sudtirolesi.



Newcomer
Martin Obermarzoner

Gastro: La sua arte è stata premiata 4 anni fa con la stella Michelin. Quali effetti ha prodotto l'onorificenza?

Martin Obermarzoner: Nel primo anno abbiamo avuto il 30% di ospiti in più, e adesso arrivano molto più miratamente.

Con ospiti intende gourmet?

Si, capita spesso che i clienti facciano centinaia di chilometri solo per mangiare qui. Il giorno dopo proseguono per il successivo ristorante stellato. Per me è un onore. Negli ultimi tempi giungono in Alto Adige sempre più turisti-buon gustai.

Per quale motivo Lei pensa di essere stato nominato il più giovane cuoco stellato d'Italia?

È stata una grossa sorpresa per me, allora. È successo in fin dei conti solo per una necessità poiché, viste le strutture molto ridotte del nostro esercizio familiare, abbiamo dovuto trovare soluzioni poco convenzionali.

Cioè?

Qui a Chiusa ho ripreso il concetto di Ferran Adrià (cuoco stellato all'El Bulli, Costa Brava, ndr.) Non c'è lista delle vivande e si lavora esclusivamente con prenotazioni. Gli ospiti possono scegliere tra un menù di degustazione e uno di pesce, ma veniamo incontro anche a richieste speciali. Il

vantaggio del sistema è evidente: oltre ad una nota molto personale, la preparazione avviene al momento, con prodotti freschi. E gli avanzi si riducono al minimo.

Un ristorante stellato senza lista delle vivande non garberà a chiunque...

Effettivamente il primo anno la gente non dimostrava molta comprensione, ma noi abbiamo spiegato il motivo: sono solo in cucina e quando la sala da pranzo è piena, con 20 bocche da sfamare, ogni gesto deve essere mirato. È una bella sfida.

Perché non aumenta semplicemente il personale in cucina?

Un maggior numero presupporrebbe anche un maggior numero di ospiti. Con 20 ospiti abbiamo un buon livello. Inoltre ogni piatto che lascia la cucina è preparato esclusivamente da me. In un certo senso, è una garanzia per l'ospite.

Che cosa rende tanto straordinaria la sua arte culinaria?

La pura e autentica esperienza del gusto. Il cibo dev'essere un'esperienza a tutto tondo, un'avventura. Il piatto preparato al minuto ha un gusto generalmente più intenso rispetto a quello preparato in precedenza. Basti pensare alla verdura cotta a calore modera-

to, operazione non tanto facile quando si cucina per un gran numero di persone. E poi, voglio abbattere le barriere nella testa.

In altre parole?

Che un piatto ha un sapore diverso da quello che uno si aspetta. Un dessert salato... oppure faccio servire caldo quello che in genere si mangia freddo. Oppure la combinazione di elementi apparentemente contrastanti. Sufflè caldo di panna cotta o magari una combinazione di sedano rapa e prugna. Molti dei miei piatti sono semplicemente dei classici reinterpretati; ad esempio la spuma di patate e tartufo con caviale. O ancora, ostriche su gelatina calda di fiore della passione con cioccolato calda. Il dolce della cioccolato e l'acidità del fiore della passione unito al gusto di noce dell'ostrica, si sposano in una perfetta sensazione gustativa. E poi voglio che l'ospite rifletta: che cosa mi hanno servito... e perché proprio questo?

In cucina dunque non è stato ancora provato tutto?

Macché. Un esempio: una volta abbiamo cotto in forno delle melanzane. Dappertutto s'è diffuso un intenso profumo di cacao. Oppure... il peperone rosso contiene una sostanza contenuta anche nel caffè. Quando lo rosolo, il profumo è quasi identico a quello del caffè.

Così vengono a crearsi cose insolite. Quasi ogni giorno nascono per caso delle nuove idee.

Lei si vede come paladino della cucina regionale?

Guardi... qui in Alto Adige abbiamo due concetti piuttosto equivoci: cucina regionale e cucina molecolare. In molti casi "regionale" è un inganno e sul molecolare nessuno ha le idee chiare.

Inganno perché?

Dubito fortemente che ovunque si pubblicizza il manzo o il vitello della zona, venga servita effettivamente carne locale. A noi mancano semplicemente i presupposti per poter coprire la richiesta. Sarebbe il caso di affrontare una discussione aperta e onesta su questo tema. Ma abbiamo la fortuna che in Alto Adige vengono pro-

dotti anche molti generi alimentari di elevata qualità. È su questo che si deve puntare.

E il secondo tema scottante, quello della cucina molecolare?

Molti vi si accostano con una certa cautela perché dà l'idea di esperimento chimico. Come Ferran Adrià ha detto però in modo pertinente, cucinare è connesso con diversi processi fisici: cuocere, bollire, congelare, ecc. Nella cucina molecolare vengono semplicemente impiegati alcuni trucchi in modo mirato, ma le polverine impiegate sono tutte naturali. Si fa soprattutto uso di alghe rosse, amido di mais e diversi sali.

Anche lei punta su questo trend?

Moderatamente. Nel menù ci sono solo 12 piatti; di più sarebbe solo una messa in scena.

A proposito di messa in scena: contrariamente a molti altri cuochi Lei si tiene ne piuttosto in disparte.

Sono del parere che il cuoco debba stare in cucina e che sia il cibo a dover parlare. Può anche capitare che l'ospite voglia scambiare quattro chiacchiere con me e allora lo lascio venire in cucina. Noi non abbiamo fatto pubblicità quando abbiamo aperto il ristorante. Preferiamo uno sviluppo lento, in compenso duraturo.

Come valuta il livello gastronomico in provincia?

Siamo sulla strada buona. Cucina alta a parte, in ogni normale ristorante o trattoria si punta sul sicuro. Ovunque si può avere un piatto decente a prezzo assolutamente ragionevole. Altre regioni fanno difficoltà a stare al passo con noi.

Come si combina una cucina tanto eccellente con un ambiente tanto normale?

Effettivamente amplieremo la sala da pranzo a tardo autunno, cercando di adattare l'ambiente alla cucina. Puntiamo su linee moderne, senza fronzoli e su materiali pregiati. Finora abbiamo dovuto affrontare altri investimenti.

In ogni caso Lei non lascerà il ristorante dei suoi genitori nei prossimi tempi...

No, perché dovrei? Qui posso realizzare tutto quello che desidero.



Martin Obermarzoner cucina al Jasmin Restaurant Vitale, il ristorante Bischofshof dei genitori a Chiusa. Da oltre 7 anni ai fornelli, è stato nominato a 24 anni "più giovane cuoco stellato d'Italia" dalla guida Michelin. In novembre si vedrà se il titolo verrà riconfermato per la quarta vol-

ta. Obermarzoner si è formato a Bressanone, è stato poi da Armin Mairhofer (ora alla Annastuben di Ortisei), da Corrado Fasolato (Siriola) e Heinz Winkler. "Da tutti ho filtrato il meglio e l'ho fatto mio. Così è nato il mio proprio concetto di cucina". Talvolta gli dà una mano il padre, per il re-

sto non ha aiutanti in cucina. Nel Vitale non c'è lista delle vivande e senza prenotazione non c'è niente da fare.

In Sudtirolo esistono due concetti equivoci in cucina; regionale e molecolare

Voglio che l'ospite rifletta. Che cosa mi danno è perché me lo danno.

(Citazioni di Martin Obermarzoner)



Alla fine di agosto si sono incontrati, nell'ambiente originale della malga Gomp Alm, i migliori baristi d'Europa. Liquid Mountain è il nome della manifestazione di tendenza che avrà luogo anche nei prossimi anni.

Cenerentola in primo piano

Alberghi perfettamente dotati, una varietà incredibile in cucina, l'ospitalità un plus indiscusso. Il Sudtirolo sa convincere l'ospite non solo con effetti paesaggistici stupefacenti. Eppure il settore turistico locale ha anche la sue cenerentole. Alcuni operatori intraprendenti stanno cercando di rivalutare, ad esempio, la cultura del bar.

Immagina che si stiano disputando i giochi olimpici e nessuno li guarda. Un paragone forse un po' azzardato, ma non del tutto fuori luogo, considerando l'esperienza degli organizzatori di Liquid Mountain. Liquid... cosa? Non sapete cos'è? Ebbene: Liquid Mountain è un'iniziativa specialistica d'alto livello per la promozione della cultura del bar nell'arco alpino. Di alto livello, perché vi sono coinvolti i migliori baristi d'Europa e

perché ci sono alcune rarità. Originale, perché organizzata fuori dagli schemi convenzionali, su una malga, più precisamente alla Gomp Alm in Val Passiria. Alla fine di agosto, nell'idillio tra boschi e prati a 1800 metri di altitudine, si è tenuto per la seconda volta, l'incontro dei baristi, mixer di cocktail, specialisti di liquori e guru del settore. Della compagnia ha fatto parte anche Ferdinand Lammerer del Burj Al Arab, uno degli alberghi

più importanti del mondo. Si è celebrata la "prima" dei nuovi distillati di frutta di Hans Reisetbauer e Alois Gölles. Presente anche Jürgen Deibel, uno degli esperti più famosi, riconosciuto a livello mondiale, con alcune autentiche rarità di Rye-Whisky. Ai partecipanti Christian Heiss, sudtirolese che fa furore a livello europeo, ha offerto una dimostrazione in bartending giapponese. Heiss è anche uno degli iniziatori di Liquid Mountain:

"Vogliamo creare un punto di scambio tra la cultura del bar tedesca e italiana: l'Alto Adige è il luogo ideale per un'operazione del genere." Purtroppo i Sudtirolesi ancora non lo sanno apprezzare" dichiara Heiss che è stato nominato nuova star dell'anno 2008 dalla rinomata rivista specialistica Mixology. Gli addetti ai lavori stranieri affrontano invece un viaggio di otto, nove ore... dall'Olanda, da Berlino, da Dresda o Monaco di Baviera.

Dalla Svizzera, dall'Austria e dall'area milanese ci sono tutti. Nel corso della sua carriera, Heiss ha tessuto un'ampia rete di contatti e può contare su nomi prestigiosi per la manifestazione. Un dare e un avere, poiché egli presenzia a tutti i loro eventi.

Tre anni di prove

"Questa manifestazione si distingue per il tocco internazionale. Siamo convinti dell'idea e la porteremo avanti per tre anni. Dopo faremo un bilancio" ci spiega Helmuth Gufler, gestore della Gomp Alm, insieme agli altri iniziatori, Otmar Raich, Norbert Burger. Vogliono portare una ventata d'aria nuova nella cultura del bar locale, aggiornarla mediante scambi con i maestri dell'arte, degustazioni di prodotti d'alto livello, dibattiti sullo sviluppo della scena o su tabù quali l'alcolismo. Ma i Sudtirolesi non mostrano quasi interesse. "Organizzazione eccellente, location straordinaria, degustazioni eccezionali. Triste però che di operatori locali ce n'erano ben pochi... se si pensa che l'evento era

stato pensato per i Sudtirolesi!" scrive nel suo blog uno dei partecipanti. Klaus St. Rainer del Schumann's Bar di Monaco di Baviera lamenta anch'egli la mancanza di interesse degli operatori locali e magnifica lo "spettacolare Rye-tasting con Jürgen Deibl", la competizione di mix tra Alexander Hauck e Markus Heinze e i nuovi leggeri distillati di frutta (25%) della marca Hans Reisetbauer & Alois Gölles.

Necessità di recupero in Sudtirolo

Come mai una manifestazione di questo livello lascia indifferenti gli addetti del settore sudtirolese dei bar e degli alberghi? In questi giorni Heiss, Raich & Co. analizzeranno la situazione e cercheranno una spiegazione. Probabilmente è dipeso dalla pubblicità mirata, forse la manifestazione non prende in considerazione le reali esigenze del settore locale, ma è anche possibile che il settore non sia ancora maturo. Ed è invece proprio qui che può mettersi in luce di fronte all'ospite il barista che conosce bene i prodotti e che, ogni

tanto, propone qualche mix nuovo. "In Sudtirolo non capita di rado che l'ospite al banco ne sappia di più di liquori e whisky del barista dietro il banco" dice Othmar Raich. La sua eloquente conclusione: chi conosce il settore si presenta più sicuro e più convincente. Questo sarà sempre un vantaggio per il suo datore di lavoro, albergatore, gestore di pub o titolare di locale che sia. Christian Heiss, abitualmente mixer nel locale Kronenhalle a Zurigo, ha illustrato ad esempio al pubblico specialistico alla Gomp Alm, aspetti del bartending giapponese. Cocktails al Sake con una gamma talmente vasta di ingredienti come zuppa di miso, tè al gelsomino e peperone, o ancora il distillato Shochu su riso o su orzo, sono delle vere sensazioni nella scena mondiale del cocktail. Ma non si deve parlare sempre e solo di esotico o dell'ultimo grido. Heiss è convinto ad esempio di un ulteriore "strumento professionale": l'autenticità e la fedeltà alla ricetta originale. Mixare, shakerare, servire, è ormai una scienza a sé. Alcuni Sudtirolesi intraprendenti stanno facendo

da apripista, senza atteggiamenti divistici, senza profitto e quasi senza che qualcuno se ne accorga.

Gli organizzatori di Liquid Mountain

Christian Heiss, l'esperto. Attualmente alla "Kronenhalle" di Zurigo, è stato votato nel 2008 "Newcomer dell'anno" dalla rivista specialistica Mixology.

Norbert Burger, gastronomo locale, gestore del cocktailbar "Treff" a Tirolo.

Othmar Raich, il gastronomo. I suoi locali: "der Kuckuck" a Cermes, concetto e introduzione sul mercato della "Vinothek Pillhof" a Frangarto. Attualmente attivo anche alla "Gomp Alm".

Helmuth Gufler: gestore della malga "Gomp Alm" a 1800 m. Oltre alla gastronomia organizza anche manifestazioni di vario genere.



In Sudtirolo l'ospite ne sa spesso di più del barista. (Othmar Raich)

Liquid Mountain intende essere un punto d'incontro internazionale della scena del bar. Il Sudtirolo ne può trarre solo dei vantaggi. (Christian Heiss)

Da sinistra:
Christian Heiss, Helmuth Gufler,
Othmar Raich, Norbert Burger

Thinking of you

 **Electrolux**

Informazione aziendale.

Electrolux Professional

La vostra lavanderia in albergo è **Electrolux**.

Più risparmio, più efficienza, più qualità. Per il tuo hotel.



Compass Control*

Biancheria pulita, profumata, accogliente per garantire la soddisfazione totale dei tuoi ospiti, grazie ai sistemi innovativi che nascono dall'esperienza Electrolux. Vere e proprie lavanderie interne, perfettamente dimensionate per le tue esigenze, capaci di offrirti migliore efficienza, risparmio di tempo, minori costi di gestione. Perché l'innovazione, con Electrolux, muove anche i tuoi guadagni, con un investimento che si ripaga da solo.



www.electrolux.it/laundrysystems

Vi offriamo 5 buoni motivi per scegliere una soluzione di lavanderia interna:

Risparmio. Fino al 40% rispetto al classico noleggio.

Compass Control®. Il programmatore ideale che garantisce il perfetto bilanciamento tra bassi consumi di acqua ed energia, e risultati qualitativi elevati con cicli di lavaggio più brevi grazie ai programmi *Risparmio*, *Performance* e *Tempo*.

No personale specializzato. È così semplice che può essere affidata anche agli addetti al riassetto camere.

Qualità superiore. Igiene perfetta e biancheria profumata, senza più ritardi e biancheria rovinata.

Flessibilità totale. Puoi attivare la lavanderia solo quando ne hai necessità, anche di notte grazie alla silenziosità delle macchine.

Forse Electrolux non è ancora tanto conosciuta in Alto Adige e non tutti sanno che il costruttore svedese è leader in Europa in lavanderie per

alberghi e ricoveri. Il settore Electrolux-Laundry garantisce massima esigenza qualitativa e offre una vasta gamma di prodotti perfettamente adat-

tati alle diverse dimensioni degli esercizi ed alle esigenze dei clienti. Da anni Niederbacher lavora con Electrolux-Laundry. Ora la collaborazione acquista

nuove dimensioni, grazie alla rappresentanza ufficiale di Electrolux-Laundry.

Pareri sui cantieri

Alcuni progetti Niederbacher attuali:

ALTENHEIM Stiftung W. von Kofler, Vicolo della Roggia - Bolzano

I nostri interventi: arredo impianto cucina con innovativa tecnica del freddo

Architetto: Dr. Arch. Peter Paul Amplatz

Gestione progetto: Studio comClic GmbH

Consegnato: autunno 2009

CENTRO SCI DA FONDO ALPE DI SIUSI - Kompatsch / Fam. Schieder

I nostri interventi: completa fornitura tecnica per gastronomia (cucina, banco bar, office, tecnica del freddo & soffitto aerato autopulente)

Progetto: Solarraum - Architektur für die Zukunft - Dr. Arch. Barbara Wörndle

Architettura interni: Innenarchitekturbüro Tschaffert & Giovannini - Hr. Kurt Tschaffert

Consegnato: stagione invernale 2009

HOTEL MONIKA - Sesto - Fam. Egarter

I nostri interventi: ampliamento impianto cucina e buffet

Progetto e direzione lavori: Studio Baukraft -

Dr. Arch. Dominik Rieder

Consegnato: stagione invernale 2009

GENIESSERHOTEL SONNALP - Obereggen - Fam. Weißensteiner

I nostri interventi: ampliamento impianto cucina, nuova postazione garde manger

Progetto e direzione lavori: Geisler & Trimmel -

Ing. Markus Rupprechter

Consegnato: stagione invernale 2009

RINNERALM BERGRESTAURANT - Ratschings Jaufen GmbH

I nostri interventi: supermercato selfservice, impianto frequenzeregolte Verbundanlage con sistema recupero del calore e soffitto aerato autopulente

Progetto: Studio Arredo Interni Tschaffert & Giovannini - Hr. Kurt Tschaffert

Direzione lavori: Plan Team - Geom Michael Pichler

Consegnato: stagione invernale 2009

COMUNE DI LAION - Ricovero di Laion

I nostri interventi: arredo impianto cucina, banco bar, tecnica del freddo.

Architetto e direzione lavori: M. De Debiasi + K. Comploj Arch. Dr. Debiasi

Gestione progetto: Studio INplan

Consegnato: stagione invernale 2009

OSPDALDE DI VIPITENO - Chiosco

I nostri interventi: arredo impianto chiosco, tecnica del freddo.

Progetto e direzione lavori: Holzwerkstatt

Hr. Gerhard Grossgasteiger

Consegnato: autunno 2009

MENSA CONVENTO DELLE ORSOLINE - Brunico

I nostri interventi: arredo impianto selfservice, tecnica del freddo.

Architetto e direzione lavori: Perktold Architects

Arch. Dr. Rudolf Perktold

Consegnato: stagione invernale 2009

GENERI ALIMENTARI HUBER - Fundres - Fam. Profanter

I nostri interventi: arredo banco bar, tecnica del freddo.

Architetto e direzione progetto: Architekturbüro

L+Z Dr. Arch. Lunz, Dr. Arch. Zöschg

Consegnato: autunno 2009

MUSEO ETNOGRAFICO - Teodone

I nostri interventi: arredo e completamento cucina.

Direzione progettuale: Amt für Bauerhaltung Provinz Bozen

Geom. Martin Valentini

Consegnato: autunno 2009

COMUNE CADIPJETRA - Sala Civica Cadipietra

I nostri interventi: arredo impianti cucina, banco, tecnica del freddo e aerazione.

Architetto e direzione progetto: EM2 Architekten -

Frau Arch. Dr. Anita Huber, Arch. Dr. Heinrich Mutschlechner

Consegnato: autunno 2009

Cuochi sudtirolesi famosi nel mondo | Il cuoco stellato Heinz Winkler, che il 22 ottobre verrà onorato a Bolzano per l'opera della vita, non è più l'unico cuoco sudtirolese famoso all'estero.

Roland Trettl lavora a Salisburgo all'Hangar 7, Norbert Kostner cucina all'Hotel Oriental in Thailandia, Andrea Strim è Executive Sous Chef allo Jumeirah Beach Hotel a Dubai, Walter Mayr è di servizio in Venezuela, Theo Schönegger in Flo-

rida, Andrea Pace a Washington. Nel posto più insolito lavora Knut Ratschiller, come cuoco su una nave per sommozzatori.

Numero 1 in Italia | Dove si trova la migliore strada del vino d'Italia? Ovvio, in Sudtirolo. Il tracciato che porta da Nalles a Salorno, ha superato ben 140 partecipanti al "Roma Wine Festival 2009", conquistandosi il prestigioso titolo. La giuria è stata convinta dal con-

nubio unico nel suo genere: terra, turismo e cultura.

Le lumache in Sudtirolo | Chi ha avuto modo di mangiare in tutti i ristoranti stellati locali, può anche seguire le lumache. Lumache? Esatto! Nella sua guida gastronomica "Osterie d'Italia", l'associazione Slowfood ha segnalato sei locande sudtirolesi che sanno combinare cucina eccellente con ambiente piacevole e ospitalità ec-

In punta di forchetta

celsa. I sei ristoranti premiati sono il Gasthaus Garsun a Marebbe, il Restaurant Jägerhof a San Leonardo, il Signaterhof sopra Bolzano, il ristorante Dumwald in Val Casies, il Dorfnerhof a Montagna e il Gasthof Oberraut a Brunico. Buon appetito!

Nome: Robert
 Cognome: Ölgartner
 Curriculum: da ca. 18 anni servizio assistenza clienti.
 10 anni presso Winterhalter, 8 anni
 presso Hotek, dall'anno scorso presso
 Serviceteam
 Tel.: 0471 968686
 Caratteristiche: competente, esperto, affidabile.
 Esegue riparazioni per tutti i settori
 Piatto preferito: "Apfelschmarren" (frittata dolce di mele)
 Hobby: ciclismo, nelle corse è il meccanico di
 se stesso

Tutti pezzi di ricambio in magazzino!
 Serviceteam Gastrotec, la più grande
 organizzazione di servizio assistenza
 al cliente in Alto Adige, vanta la massima
 capacità di stoccaggio per disporre
 immediatamente di ogni ricambio di
 uso frequente. Con cortesia, competenza,
 sicurezza e sensibilità i nostri tecnici
 analizzano nel minor tempo possibile
 ed eliminano immediatamente ogni
 inconveniente o problema.

SERVICETEAM

Motto:

„A portata di mano“

Caldaro · Tel. 0471 968686 · www.serviceteam.it

SERVICETEAM
GASTROTEC