

Il **Gewürztraminer** altoatesino si differenzia da quello di altri luoghi nel mondo per l'eleganza e la freschezza, derivanti dal fatto che la sua maturazione avviene su terreni di ghiaia e argilla a quote particolarmente alte.

Il soave paesino di Termeno, in tedesco Tramin, è da sempre la culla di questo vitigno, che più di ogni altro produce vini dagli incantevoli aromi di rosa, litchi e chiodi di garofano.

Con quali piatti e ricette si abbinano meglio queste etichette?

Grandi Chef da New York a Tokyo dimostrano come, accompagnando il Gewürztraminer alle loro creazioni raffinate, si riesca a regalare momenti emozionanti e indimenticabili.

## *Fegatini di pollo*

Relais & Chateaux Ristorante St. Hubertus, Rosa Alpina, San Cassiano, Alto Adige

“In effetti non ci abbiamo dovuto riflettere a lungo. L'abbinamento di **Gewürztraminer Nussbaumer** con una variante molto intrigante di fegatini di pollo e anatra è insuperabile, per varie ragioni: Fegatini di pollo e anatra sono cibi molto calorici, non possiamo certo negarlo, ma è anche vero che non si mangiano tutti i giorni. Sposare queste leccornie con i giusti elementi, significa toccare il picco del piacere gustativo. Fanno parte del nostro accostamento perfetto anche una Crème Brûlée all'aceto balsamico di mele, e la croccante cialda al rosmarino.

**Il Gewürztraminer Nussbaumer gioca il ruolo più importante in questo complesso incontro di sapori.** L'aroma del vino, infinitamente raffinato (rosa, litchi, cannella, chiodi di garofano), la sua moderata acidità insieme alla chiara e strutturata mineralità, esaltano e amplificano i sapori e i profumi del piatto. Vino e cibo si fondono in una incredibile totalità.”

Lo chef Norbert Niederkofler ne è convinto: “Provate il piatto, **la perfezione di questo abbinamento vi farà impazzire**”.



**Grand Chef Norbert Niederkofler  
& Sommelier Chris Rainer**

Gourmet di tutto il mondo vengono in Alto Adige per godere della cucina pluripremiata di Norbert Niederkofler. Con l'espressione “riduzione all'essenziale” lo chef descrive i suoi piatti inconfondibili, ricchi di prodotti regionali. Il sommelier Chris Rainer è un grande conoscitore dei vini della sua terra – sono al primo posto nella carta dei vini, attentamente completata con etichette internazionali.



## Relais & Châteaux, Hotel ROSA ALPINA, Ristorante ST. HUBERTUS

Strada Micurà de Ru, 20, 39030 San Cassiano in Badia (BZ) Italia  
T: +39 0471 849 500, [www.rosalpina.it](http://www.rosalpina.it)

Grand Chef: Norbert Niederkofler

## VARIAZIONE DI FEGATINI DI POLLO

### Ricetta per 4 persone

#### CIALDA AL ROSMARINO

70 g di pasta di zucchero  
30 g di glucosio  
1 rametto di rosmarino

Riscaldare la pasta di zucchero con il glucosio a 170 °C. Togliere dal fuoco e aggiungere il rosmarino. Ponete su una teglia di silicone e lasciate freddare. Dividete in pezzi la cialda e frullatela finemente in un frullatore. Distribuite la polvere nuovamente sulla teglia e fare caramellare 10 minuti in forno a 130 °C. Lasciate freddare e tenete da parte in un posto asciutto.

#### CRÈME BRÛLÉE ALLA MELA E ACETO BALSAMICO

0,5 l di succo di mela fresco	80 g di spinaci freschi
0,5 l di aceto balsamico bianco	1 cucchiaino di burro
225 ml di panna	Sale e pepe
2 tuorli	Cardamomo in polvere
40 g di passato di mele	Zucchero di canna
25 g di zucchero di canna	

Portate il succo di mela a bollire e riducetelo in sciroppo. Fate lo stesso con l'aceto balsamico. Unite i due sciroppi e aggiungete al composto la panna, i tuorli, la purea di mela, il cardamomo e aggiustate di sale e pepe. Riempite con il composto 4 piccoli stampini, coprite con pellicola trasparente e cuocete per 35-40 minuti a bagno maria in forno a 140 °C. Tolti dal forno rimuovete la pellicola e riponetevi in frigorifero. Distribuire un po' di zucchero a far caramellare. Lavate gli spinaci e cuoceteli nel burro. Aggiustate di sale e pepe e distribuiteli sulla crème-brûlée.

#### FEGATINI DI POLLO

250 g di fegatini di pollo	20 ml di cognac
1 spicchio d'aglio in camicia	Olio d'oliva e burro
1 rametto di rosmarino	Sale e pepe
1 rametto di timo	

Fate dorare bene i fegatini con rosmarino e timo. Sfumate con del cognac, scolate bene i fegatini e poggiateli sopra la crème brûlée caramellata.

#### TORTA DI CIPOLLE

500 g di fegato d'anatra	4 fogli di gelatina ammorbidita
100 g di cipolla bianca tritata	200 g di succo di prugna
1 spicchio d'aglio	2 g di gelatina K
1 foglia di salvia	8 prugne denocciate
1 foglia di alloro	100 g di zucchero
2 cl di cognac	20 cl di vino bianco
300 g di panna	5 cl di brandy alla prugna
300 g di burro	Olio d'oliva per soffriggere

Saltate la cipolla nell'olio d'oliva, unite la salvia, l'alloro e il fegato di anatra. Sfumate col cognac. Mettete il tutto nel thermomixer e mixate a 70 °C per circa 5 minuti. Gradatamente unite la panna e il burro freddo;

aggiustate di sale e pepe.

Ponete parte del fegato in un recipiente in frigorifero, con questo si faranno gli gnocchetti. Riempite con il resto delle formine semisferiche lasciando una piccola cavità libera al centro. Lavorate poi il fegato refrigerato in piccole sfere e immergetele nel succo di prugna con la gelatina finché non saranno coperte di un film di spesso di prugna.

Cuocete a fuoco lento per circa due ore poi passate il composto. Prima di servire usate una siringa per mettere questo liquido nel centro della prugna e decorate con una foglia di prugna.

#### PASTA SFOGLIA

200 g di pasta sfoglia  
1 tuorlo

Stendete la pasta sfoglia, bucherellatela con una forchetta a fate cuocere per circa 15 minuti a 190 °C, poi tagliate in rettangoli di 3x10 cm.

#### MOZZARELLA DI CAPRA

125 g di formaggio fresco di capra  
180 g di latte di capra  
5 dl di acqua fredda  
5 g di sodium alginate  
Sale e pepe

Unite il latte di capra con il formaggio fresco, aggiustate di sale e pepe. Sciogliete il sodium alginate in una ciotola, unite gradualmente il composto di formaggio e latte così da formare piccole palline. Separatele dal resto molto delicatamente e conservatele in una scodella con acqua fredda pulita fino al momento di usarle.

#### CIPOLLA AL BALSAMICO

2 cipolle rosse  
50 g di zucchero  
20 cl di aceto balsamico  
5 l di brodo  
amido di mais quanto basta  
Sale e pepe

Sbucciate le cipolle e tagliatele in fette di 3 mm. Caramellatele in una padella molto calda, sfumate con l'aceto balsamico. Aggiungete il brodo e fate brasare lentamente. Quando le cipolle saranno morbide levatele dalla padella e fate ridurre la salsa, aggiungete l'amido di mais per addensare fino a ottenere una consistenza fluida ma densa. Riscaldare le cipolle brevemente prima di servirle sulla pasta sfoglia. Distribuite la pasta sfoglia sui piatti con sopra le cipolle e le mozzarelline. Sopra ancora ponete due gnocchetti di fegatini d'anatra e la prugna. Saltate i fegatini di pollo, e metteteli sopra la crème brûlée, decorate con le cialde di rosmarino.

