

BLUARTE

Icaro Ristorante, la tradizione si tinge di moderna creatività

Icaro Ristorante dell'omonimo hotel sull'Alpe di Siusi dove gustare non è un optional ma questione di feeling vettoriale con la magia dei sapori e l'incanto del luogo.

di Antonella Iozzo



Alpi di Siusi (Alto Adige) – Icaro Ristorante, la convivialità all'**Icaro hotel** sull'Alpe di Siusi, in Alto Adige, richiama i piaceri della buona cucina. Un connubio indissolubile e gli spazi dal ristorante alla terrazza fino ai romantici tavoli d'anzi al bar si animano di creatività culinaria quella dello **chef Saverio Fiore** e della sua brigata.

Icaro Ristorante, la tradizione si tinge di moderna creatività in un food concept che parte sempre dalle ricette regionali, da quei piatti capaci di esprimere origine, identità, vissuto e memoria. Un viaggio esplorativo che raggiunge nuovi orizzonti creativi con abbinamenti audaci, un gioco di contrasti e consistenze. Stagionalità e ottima materia prima, si parte da qui per sviluppare la nuova versione di una tipicità locale, senza, però, mai tradire il suo valore.

All'Icaro Ristorante Lo **chef Fiore**, strizza l'occhio anche alle sue origini pugliese e un tocco di mediterraneità sfuma alcune portate riscrivendone le credenziali in una nuova cifra stilistica. Ecco allora che la classica "zuppa di cipolle con crostino di formaggio grigio", diventa voluttuosa espressività carica di gusto, ed intensità. Equilibri che ritroviamo nelle "tagliatelle al ragù di cinghiale con, mirtillo, salsa al sambuco e polvere di caffè" come per dire classico sul moderno per una tradizione rivisitata che mette in evidenza, ricerca e inventiva.



La cena ogni era offre un ventaglio di tentazioni, un menu giornaliero si apre per una deliziosa esperienza tesa fra impressioni gourmet e good food italiano. La cucina di Fiore trova la sua espressione in un'aspirazione a spaziare verso nuove soluzioni, nuove sfumature di sapori. Ecco allora che il "Carpaccio di wagyu" incontra la tartare di mele, la friabilità della pasta briques, la dolcezza della cipolla caramellata e il fresco profumo della spuma di aneto.

Sono loquaci vettori creativi che invertono le rotte del banale e del già visto e gustato per esplosioni di felicità organolettica. Piatti scenografici, ben curati nei dettagli, che esprimono il senso artistico dello chef e creano anticipazione gustativa. Dagli spaghetti agli gnocchi fino ai tipici canederli che indossano i colori mediterranei e irradiano i profumi altoatesini, fra il mordente dello speck alla delicata sapidità del gambero rosso.



Equilibrio e contrasto fra ingredienti naturali e di stagione declinano tra innovazione e rispetto della tradizione. È una passeggiata in gusti nuovi e sorprendenti che entrano in perfetta sinergia con lo spirito artistico dell'Icaro Hotel. Arte in tutte le sue forme per esperienze multisensoriali. Se quelle gastronomiche conquistano vista e papille gustative come la vista, le opere d'arte disseminate in ogni ambiente dell'hotel raggiunge al pelle dell'anima attraverso l'iride che tocca il tessuto connettivo tra materia e forma e ne riassume la potenza emotiva.

Gustare all'Icaro Ristorante non è un optional è questione di feeling vettoriale con la magia dei sapori e l'incanto del luogo.

ICARO HOTEL

Piz 18/1, 39040 Alpe di Siusi

T +39 0471 729900

www.hotelicaro.com