

Il menu delle Feste dai sapori altoatesini

Dello chef stellato Herbert Hintner

Inauguriamo questa nuova settimana pre-natalizia con lo speciale menu delle Feste dello chef stellato Herbert Hintner.



Spirito curioso e intraprendente, instancabile sperimentatore dalla personalità genuina e appassionata proprio come la sua cucina: questo è il ritratto di **Herbert Hintner**, chef a una stella del **Ristorante "zur Rose"** ad Appiano (BZ), gestito insieme alla moglie Margot.

Hintner ha fatto della sua cucina una missione di vita: preservare i caratteri identificativi della cultura regionale e delle tradizioni locali altoatesine, reinterpretandole in chiave innovativa, e formare i giovani in questa direzione.

La sua cucina è frutto di una selezione accuratissima delle **materie prime di stagione del territorio**, i suoi piatti sono personalissimi e unici, ricchi di sentimento e anima. Un esempio

dell'arte gastronomica di Herbert Hintner è offerto dal suo menu pensato per le festività natalizie e che ci farà compagnia nei prossimi giorni:

[Tartare di trota affumicata con crauti di rapa bianca;](#)

[Consommé di zucca con gorgonzola e amaretti;](#)

[Risotto al cumino con rape rosse;](#)

[Sella di vitello in crosta di erba cipollina, purè di sedano rapa e radici invernali;](#)

[Ravioli con ripieno di strudel su tartare di mele.](#)