

lifestyle

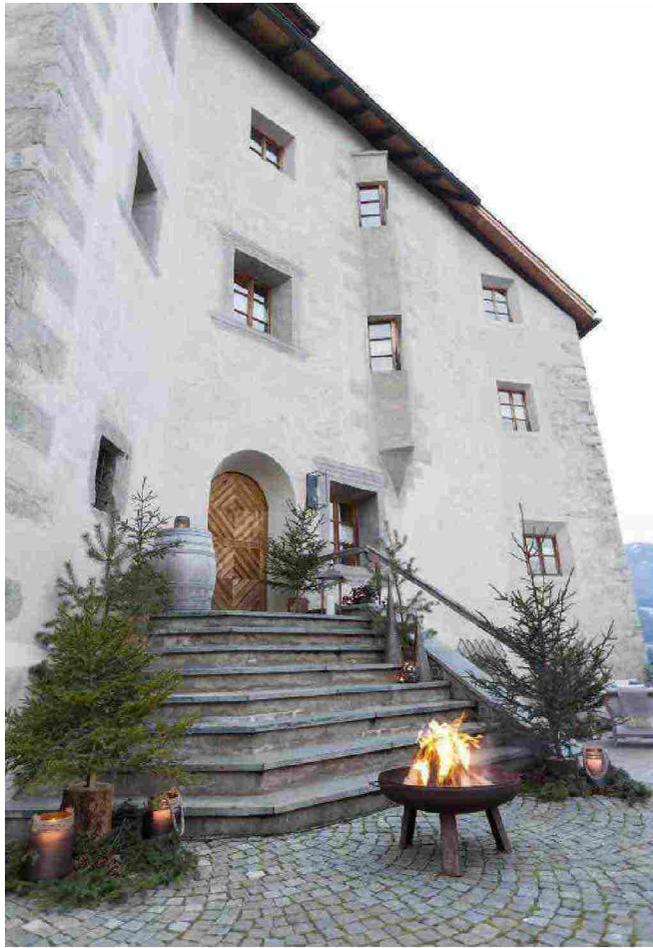
ELLE



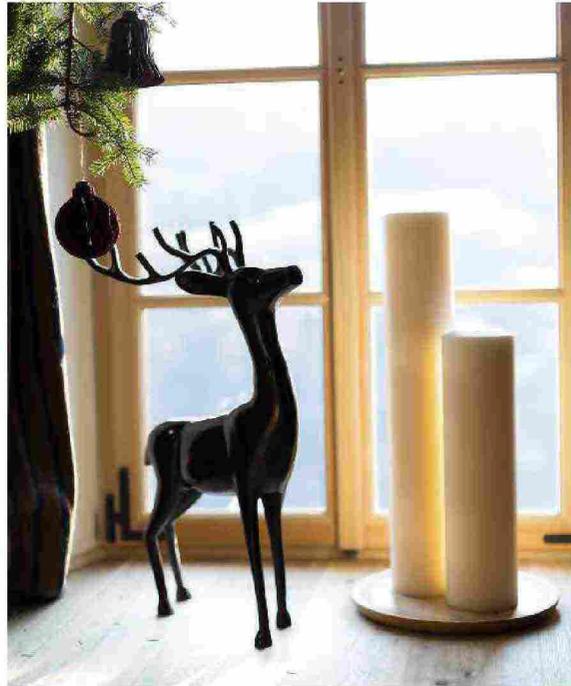
Alla CORTE
di ELISABETH

Primo Natale a **Castel Steinbock** di Villandro, nel cuore dell'Alto Adige, che torna allo *charme d'antan* riaprendo le sue porte a spiriti liberi e gaudenti. Invito a una tavola e a un'ospitalità davvero regali

di Alessandra Pon - *styling* Anita Sciacca - *foto* Viola Cajo De Cristoforis



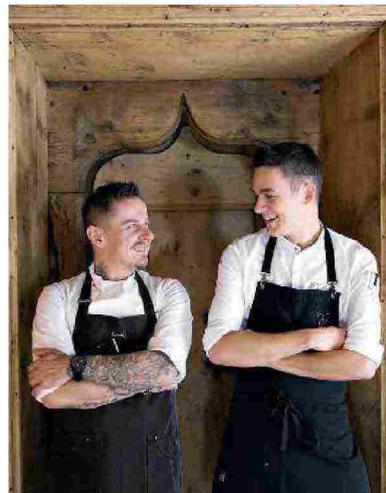
NON È UN LUOGO DI SEMPLICE VACANZA, È UN POSTO DOVE REGALARSI UN SOGNO



C'era una volta un bel castello addormentato, avvolto dai rovi e dall'incuria, e una giovane principessa che voleva risvegliarlo e farlo suo per sempre, ma ci sarebbe riuscita solo a prezzo di innumerevoli sfide... Inizia capovolta, come in una favola moderna, questa storia d'amore. Lei è Elisabeth Rabensteiner, *enfant prodige* dell'hôtellerie – sommelier ad appena 19 anni e per tre la più giovane albergatrice dell'Alto Adige. "Lui" è Castel Steinbock – torre di avvistamento di Villandro sulla Valle Isarco nel XII secolo, poi sede del tribunale dal 1400 e locanda dal 1750. «Quando sono entrata per la prima volta ero ancora una ragazzina che studiava alla scuola alberghiera», ricorda Elisabeth. «Mi ha colpito la bellezza del luogo, seppure imprigionata in una melanconica trascuratezza di bouquet di plastica, piatti sempre uguali e spazi bui e dimenticati. Ho subito sognato di "salvarlo" prima che fosse troppo tardi e restituirgli tutto il suo fascino».

Dopo una gavetta da outsider, convince la famiglia che non si è mai occupata di *hôtellerie*, ad affidare a lei il progetto di rinascita del castello. Primo passo, ridare nobiltà e *allure* alla sua tradizione di ristoro e convivio, rivoluzionando completamente staff e filosofia gastronomica e facendo entrare "a corte" un'équipe giovane e cosmopolita – Tomek Kinder, chef di origine polacca e dal curriculum internazionale, la slovacca Erika Kacova come *maître patissière*, e sous-chef e *garde-manger* poco più che ventenni. In appena un anno, il neonato *fine dining*

Da sinistra, in senso orario. La scalinata di accesso alla terrazza panoramica di Castel Steinbock. Dettaglio di una delle finestre della cigar room. La "regina di casa", Elisabeth Rabensteiner. Angelo con fiocco decorativo da appendere, Thun. Lo chef Tomek Kinder (a sinistra) e lo sous-chef Felix Weissteiner. Nella pagina accanto. Aperò fa rima con falò, secondo tradizione in bracieri artigianali di ferro battuto; figurina di Babbo Natale con sci in ceramica, Thun.





SELLA DI CERVO CON VERZA E JUS AL CIOCCOLATO

Per 4 persone:

400 g di lombo di cervo, 500 g di cavolo verza, 1 litro di panna fresca, burro per rosolare; *per la purea*: 1 tubero di sedano rapa sbucciato, 200 ml di panna, 1 cucchiaino di burro; sale, pepe e noce moscata per condire; 100 ml di jus al balsamico, 1 cucchiaino di cioccolato fondente a scaglie.

Preparazione:

sciogliete un po' di burro in una casseruola, aggiungete il sedano tagliato a pezzetti e la panna e cuocete a fuoco medio finché non si ammorbidisce. Con un frullatore a mano, riducete in purea, condite con sale, pepe e noce moscata e tenete in caldo. Lavate e tagliate la verza e soffriggetela con un po' di burro. Versate la panna, cuocete e condite con sale, pepe e noce moscata. Pulite la sella di cervo e avvolgetela nella pellicola trasparente. Cuocete a bagnomaria a 64 °C per 10 minuti. Eliminate la pellicola e scottate in una padella calda con burro e rosmarino fresco. Intanto portate a ebollizione il jus con il cioccolato. Togliete la carne dalla padella e tagliatela. Servite disponendo un cucchiaino di purea sul piatto, la verza in cerchio e la carne al centro. Completate con il jus e servite caldo.

Il vino più adatto: rosso come *Lagrein Steinraffler* di Hofstätter (Alto Adige), da servire a 18 °C di temperatura.



nella stube del 400 dalle boiserie ancora originarie in pino cembro si conquista due toque Gault-Millau. Ma Elisabeth non si ferma: «Ora che gli avevo restituito una reputazione gourmet, dovevo rendere al castello la sua completa magia, aprendo delle stanze da sogno». Con l'audacia e la determinazione un po' insolenti di chi sa esattamente cosa vuole a dispetto di prudenza e convenienza, ribalta un progetto di gran firma dell'architettura e lascia che prendano il suo per ingenuamente folle: «I tutti, dal commercialista all'elettricista, mi ripetevano "impossibile": solo suite e così poche per tanta metratura, ognuna di disegno diverso, niente spa comune ma tutte saune private, pezzi unici artigianali, *honesty concept* per gli ospiti, cantina a sei metri di profondità con sala degustazione e 800 etichette. "Ma non è un albergo!", mi ribattevano. Infatti non era il solito hotel che volevo: desideravo un rifugio di amici per amici del buono e del bello». Il sortilegio del castello cupo e il maleficio del lusso vacuo sono inesorabilmente rotti. Qui si respira la storia ma non la polvere del museo, si è abbracciati dal lusso ma non storditi dall'opulenza, si è accolti - volutamente - con una chiave à l'ancienne, perché - come spiega Elisabeth - «non si può certo accedere al proprio "regno" con una card di plastica».

Sì, sembra proprio una favola... |

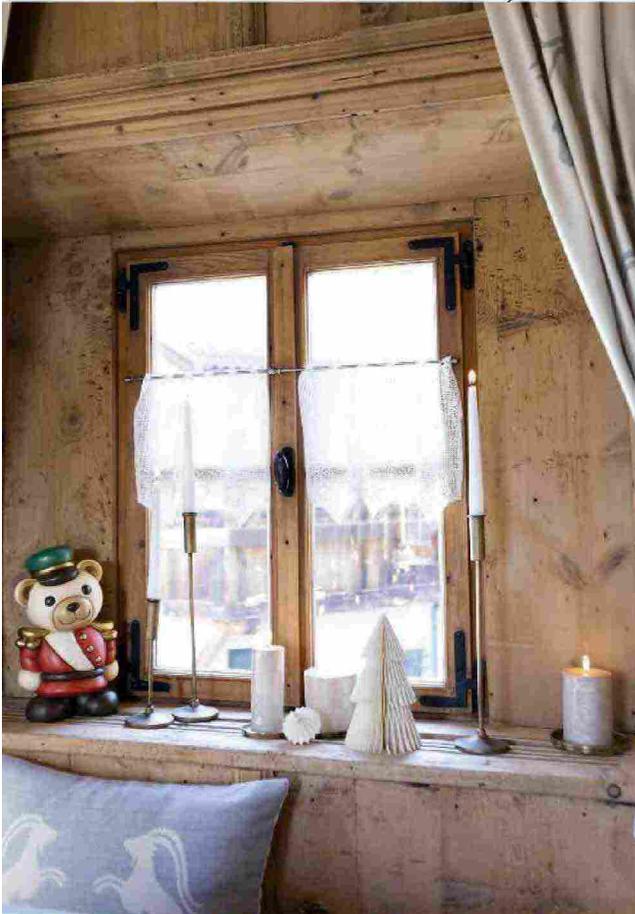
VOGLIO CHE L'OSPITE ENTRI QUI COME IN UN TEMPO SOSPESO, DAL SAPORE ANTICO MA DI EMOZIONE PRESENTE



La tavola apparecchiata per le feste nella stube del Tribunale. Nella pagina accanto. Sopra, a sinistra, Come zollión al portatovogliolo, angioletto natalizio con fiocco THUN. A destra, Il benvenuto dello chef, pagnotta fatta in casa, tris di condimenti - crema di formaggio, olio all'erba cipollina, burro aromatizzato, statuetta di ceramica a forma di angelo Limited Edition Natale 2022, Thun.

ELLE *lifestyle*

DAL 1100 A OGGI È STATO TORRE, TRIBUNALE, LOCANDA... MA SEMPRE IL CUORE DEL PAESE, NEL CUORE DELLA VALLE E DELL'ALTO ADIGE



MELA COTOGNA CON GELATO ALLE CASTAGNE

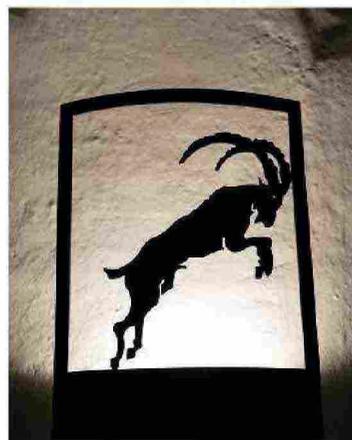
Per 4 persone:

600 g di mele cotogne, lavate, pulite e tritate grossolanamente, 50 g di miele liquido, 80 g di zucchero, 300 ml di vino bianco dolce, 1 baccello di vaniglia, il succo di 1 limone, 4 fogli di gelatina bianca, 1 albume, 200 ml di panna montata, 30 g di zucchero a velo setacciato molto fine; *per il gelato*: 50 g di polpa di castagne, 100 g di panna, 250 g di latte, 20 g di latte in polvere, 10 g di destrosio, 50 g di zucchero, 3 g di stabilizzatore; glassa al cioccolato.

Preparazione: mettete le mele con lo zucchero, il miele, il vino e il baccello di vaniglia in una casseruola e lasciate riposare per almeno 4 ore. Portate quindi a ebollizione e fate cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché la frutta non sarà così morbida da poter essere passata al setaccio (togliete prima il baccello). Amalgamate al composto di mele la gelatina, ammollata e strizzata. Fate raffreddare.

Montate a neve ferma l'albume, via via con lo zucchero a velo. Incorporate alla polpa di mele la panna e l'albume. Riempite quindi degli stampi in silicone per mele e congelate. Per il gelato, riscaldate tutti gli ingredienti a 80°C, tranne la polpa di castagne, che amalgamerete dopo con un frullatore. Versare in un contenitore, coprite e lasciate nel freezer per alcune ore. Poco prima dell'uso, trasferite nel frigo in modo che si ammorbidisca un po'. Togliete dagli stampi le "mele", immergetele nella glassa al cioccolato e servite con una cucchiainata di gelato.

Il vino più adatto: bianco dolce come Gewürztraminer *Pasithea Oro* di Cantina Giralan (Alto Adige), da servire a 10-12°C di temperatura.



Sopra, a sinistra. Le stube sono rivestite con le boiserie originarie in cirmolo: statuetta Teddy Schiaccianoci in versione maxi. Thun. A sinistra. L'ingresso principale di Castel Steinbock e il suo simbolo-stemma, lo stambecco.

ELLE *lifestyle*

ZACHE WIDE

Per 4 persone:

per l'impasto: 650 g di patate cotte e scolate (fredde), 2 tuorli d'uovo, 10 g di burro liquido, 60 g di farina di segale, 65 g di farina di frumento, sale, noce moscata; *per il ripieno:* 300 g di spinaci cotti e tritati (freddi), 50 g di cipolle soffritte leggermente fino a diventare traslucide, 150 g di ricotta, sale, noce moscata, olio per friggere per la cottura al forno.

Preparazione:

mescolate le patate con tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciate riposare un po' in frigorifero. Per il ripieno, unite tutti gli ingredienti, condite e frullate fino a ottenere un composto ben amalgamato.

Stendete quindi la pasta di patate su un piano di lavoro infarinato (a uno spessore di circa 0,5 cm) e ritagliatela con un tagliapasta rotondo grande (6-8 cm). Mettete una cucchiata di composto di spinaci al centro del ritaglio di pasta. Ripiegate a formare una mezzaluna e premete bene. Friggete in olio caldo fino a doratura, salate leggermente e servite caldo.

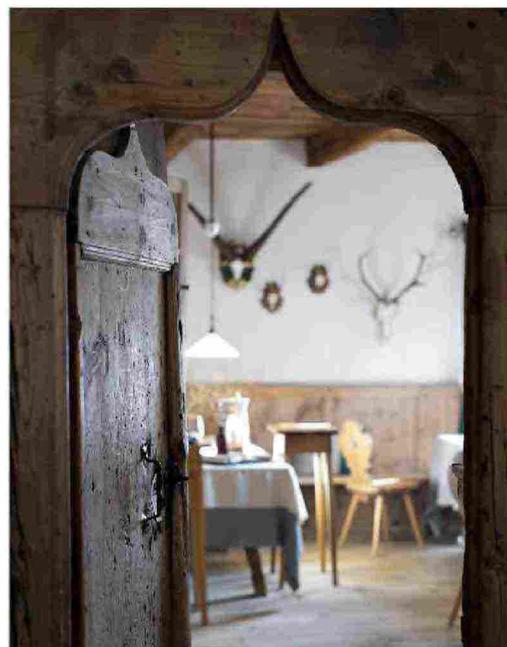
Il vino più adatto: spumante Blanc de Blancs come *Praeclarus Brut* di Kellerei St. Pauls (Alto Adige), da servire a 8-10°C di temperatura.



QUAL È IL VERO LUSO? SENTIRSI LIBERO, CIRCONDATO DAL BELLO E POTERNE GIOIRE



Dall'alto. Le candele creano atmosfera sia sulla tavola che in vari angoli del castello: boule de neige con Teddy Schiaccianoci e Sacra Famiglia, Thun. Una delle 12 suite: sono tutte diverse e dotate di sauna privata. Sotto. Scorcio sulla sala del Cacciatore.



ELLE *lifestyle*

TORTELLI SU CARPACCIO DI POLPO MARINATO

Per 4 persone:

per la sfoglia: 200 g di farina di frumento 00, 200 g di farina di grano duro fine, 4 uova biologiche, un pizzico di sale, olio d'oliva q.b;
per il ripieno: 100 g di latte, 50 g di panna fresca, 30 g di parmigiano grattugiato, 15 g di burro, 15 g di farina,
 1 tuorlo d'uovo biologico, sale e pepe; 1 fetta di polpo fresco.

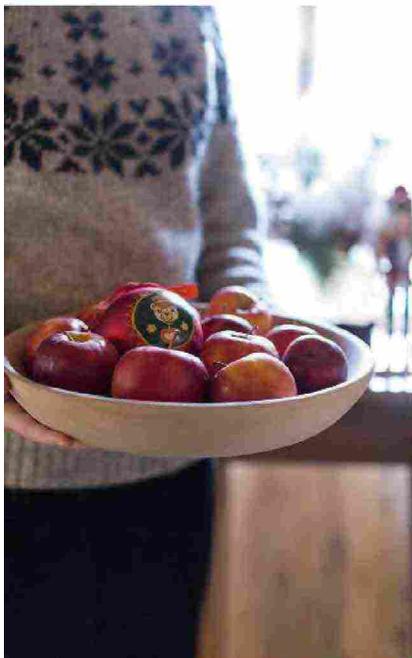
Preparazione:

per la sfoglia, lavorate tutti gli ingredienti, con la planetaria o a mano, formando un impasto sodo e lasciate riposare, coperto. Sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina e mescolate per amalgamare. Versate il latte e la panna e cuocete a fuoco medio finché non si addensa. Salate e pepate, aggiungete il parmigiano e tagliete dal fuoco. Una volta raffreddato, incorporate il tuorlo. Stendete quindi la pasta molto sottile e con una sacca da pasticciere distribuite il ripieno (dimensioni di una pallina da golf) a 4 cm di distanza. Posizionate un secondo foglio di pasta e ritagliate con un tagliabiscotti tenendo un margine di 1 cm. Premete bene i bordi e lasciate riposare, coperto. Disponete una fetta di polpo su una piastra calda e spennellate con l'olio. Cuocete i tortelli per 4 minuti in acqua leggermente salata, scolate e disponete sul carpaccio. A piacere, qualche goccia di aceto balsamico invecchiato.

Il vino più adatto: bianco come *Kerner Aristos* di Cantina Valle Isarco (Alto Adige), da servire a 10-12°C di temperatura.



ANCHE I PIATTI DEVONO RACCONTARE UNA STORIA. ED È SOLO METTENDO RADICI CHE SI CRESCE



Da sinistra. I vassoi con le tipiche mele rosse si prestano a composizioni decorative; pallina natalizia con fiocco. Thun. Merenda golosa con cioccolata calda in tazza e biscottini dell'Avvento. piattino *Magico Natale* Limited Edition 2022. Thun. Per tè e infusi, invece, nelle suite è sempre a disposizione un rifornito *tea cabinet*: addobbo a forma di cerbiatto. Thun.

ELLE *lifestyle*

**PRIMA CHIEDO
QUAL È IL LORO
SOGNO PER
I PROSSIMI GIORNI.
SCOPRIRANNO
DOPO IN
QUALE SUITE LO
REALIZZERANNO**



Da sinistra. Il primo piano del castello e la stube del Tribunale. Combina natalizia di candele e palline; boule con decoro stampato, Thun. Sotto, a sinistra. Il cocktail servito nel terrazzino del cortile interno: piatto da portata di porcellana, linea *Magico Natale*, Thun. In una delle suite, il divano è in nicchia; vassoio di porcellana e tumbler in vetro decorato, linea *Magico Natale*, Thun.



GIN BRULÉ STEINBOCK

Ingredienti per 4-6 persone: 0,5 lt di succo di mela, 1 lt di succo di pompelmo, 500 ml di birra (o limonata) allo zenzero, 2 arance biologiche, 5 bastoncini di cannella, 5 frutti di anice stellato, 300 ml di gin.

Preparazione: mettete in una casseruola il succo di pompelmo, il succo di mela e la birra allo zenzero. Sbucciate 5-6 scorze d'arancia con l'aiuto di uno zester e unite nella pentola insieme al succo dell'arancia spremuta, l'anice stellato e la cannella. Scaldate per circa 20 minuti a fiamma bassa fino a toccare i 70-75°C, senza far bollire. Appena raggiunta la temperatura, versate nei bicchieri insieme al gin e guarnite con fettine d'arancia, bastoncini di cannella e rametti di rosmarino. Il consiglio in più: si può preparare anche *glacé*, servito con cubetti di ghiaccio.

Castel Steinbock, v. Defregger 14, Villandro (Bz).
tel. 0472 843111; ansitzsteinbock.com