

La Lumosa – il nuovo ristorante fine dining di Castel Steinbock

Il nuovo ristorante fine dining di Castel Steinbock, in cui Elisabeth Rabensteiner celebra una cucina ricercata, accoglie solo quattro tavoli. Insieme a René Tschager, che da ottobre è il nuovo chef, e al capo sommelier Bastian Winkler, ha dato vita a un vero e proprio regno dedicato alle esperienze culinarie.

Tra le secolari mura di Castel Steinbock, che narrano storie di tempi da lungo dimenticati, brilla una promettente stella nel cielo del fine dining: La Lumosa, il cui nome non è stato scelto a caso. Nell'antico affumicatoio (Selchkuchl, nel dialetto locale), utilizzato un tempo per lo speck, una cucina innovativa ammalia con il suo splendore, mentre il team dei giovani padroni di casa, coraggiosi e sicuri di sé, celebra le novità con una delicata raffinatezza.

Fin dal primo istante l'intima sala affascina gli ospiti con un ambiente mistico. I soli quattro tavoli in rovere affumicato, fatti su misura, le eleganti sedie in lana tessuta a mano e il parquet naturale coniugano valori tradizionali e una moderna leggerezza. Le impeccabili lampade di design creano isole di luce ben delineate, mentre posate e bicchieri si integrano, tono su tono, in un quadro discreto caratterizzato da calde tonalità terra. La Lumosa non è una dichiarazione fatta a gran voce, bensì un sussurro, che non si dimenticherà mai.

L'arte culinaria di René Tschager contraddistingue La Lumosa. Giovane e intrepido, la sua base artigianale l'ha portato a valicare il confine, dopo essere stato premiato come migliore apprendista dell'Alto Adige (2018) ed essersi aggiudicato il WorldSkills Italy (2020). Il talento ha condotto questo altoatesino di Fiè allo Sciliar al Jan di Monaco e al Victor's Fine Dining by Christian Bau. In qualità di sous chef presso l'Apfelhotel Torgglerhof ha approfondito le sue conoscenze e, oggi, firma i menù di Castel Steinbock.

Il "meno" del motto di René Tschager – "Talvolta, meno è di più" – non è una rinuncia, bensì la concentrazione allo stato puro: sul prodotto, sull'origine e sul sapore. Ispirato dalla cucina nordica, con leggiadria e senza sensazionalismi, offre pietanze a base di ingredienti che ammaliano con la loro chiarezza ed entusiasmano con la loro eccezionale storia.

Minimalistico, creativo e particolarmente intenso

Il menù fine dining, che si può degustare sotto forma di breve o lungo viaggio (5 o 7 portate) alla scoperta dell'Alto Adige, si rinnova ogni sei settimane. Ogni creazione rispecchia

l'immensa passione per la cucina e l'apprezzamento per gli ingredienti di prima qualità: solo il meglio degli agricoltori locali crea un connubio eccellente con pesci d'acqua dolce o aromi fermentati. Il prosciutto di cervo affumicato in casa si sposa con sottilissimi cracker di carote e una cremosa spuma di cavolo verde. **Libero, autoctono e sorprendentemente delicato.** Salmerino locale marinato sotto sale, miso fermentato, pane fatto in casa. L'interazione di umami, asprezza e texture fa scaturire il desiderio di concedersi il bis. La possibilità di sperimentare dona a René una gioia che sfuma i confini del gusto: la pasta fatta in casa avvolge le castagne fermentate dello scorso autunno, mentre le erbe aromatiche del giardino dispiegano la loro intensa freschezza nelle drop. Una pietanza agli antipodi è la trota salmonata che, accompagnata da un'impeccabile salsa olandese ridotta con scorza d'arancia, risulta eccezionale. O il cuore di vitello grigliato nel forno tandoori – **una dichiarazione contro le convenzioni** – servito con purea di cavolfiore e ragù di ossobuco con gremolada. Questo non è un filetto raffinato, bensì una pietanza di carattere, che si trasforma in una star grazie alla gastronomia artigianale. Un'altra sorprendente portata è il risotto al girasole: al dente, dal sapore nocciolato, avvolto in una salsa XO a base di saké, porto e cognac selezionati e accompagnato da un uovo di quaglia, cotto 16 minuti nel suo guscio. Opulento e, al contempo, essenziale.

La Lumosa non offre un semplice fine dining, bensì un viaggio alla scoperta dell'Alto Adige, attraverso ricordi e abbinamenti inattesi, accompagnato da eccellenti bevande che rendono perfetta ogni portata, completandola senza sovrastarla. Bastian Winkler, il capo sommelier, ha a disposizione **oltre 850 etichette** che fanno della cantina vini dello Steinbock una delle più assortite dell'Alto Adige.

La Lumosa non è un ristorante adatto a forti rumori o grandi gesti: è un'oasi per chi desidera immergersi nell'essenziale – persone che, nella perfezione, vogliono esperire l'essenza dell'ospitalità. Ospiti che, al termine dell'ultima portata, esclamano: "Wow, è stata una serata straordinaria!"

Orario d'apertura

Dalle 19 alle 21

Martedì e mercoledì, chiuso

Pranzo su richiesta