



PN24 FOOD - I “canederli nazionali” di chef Dario Tornatore: le specialità dell’Alto Adige incontrano le ricette tradizionali della cucina italiana

Bolzano - 24 ott 2024 (Prima Notizia 24) **Al Ristorante Laurin di Bolzano, chef Dario Tornatore ha introdotto una carta di canederli speciali, nati per gioco, che omaggiano ricette e ingredienti simbolo della cultura gastronomica nazionale.**

Al Ristorante Laurin, chef Dario Tornatore rivisita il piatto altoatesino per antonomasia, i canederli, in cinque versioni che omaggiano le ricette della cucina regionale italiana. Cinque varianti nate per gioco, che hanno sorpreso in positivo anche i clienti più affezionati del ristorante del Parkhotel Laurin, nel cuore del centro storico di Bolzano. All’interno di un menu che tiene in equilibrio specialità tipiche regionali, cucina mediterranea e spunti internazionali, chef Tornatore ha introdotto una carta dedicata ai canederli, disponibili in 5 interpretazioni diverse: canederli burro e alici ricoperti da stracciatella di burrata, alla carbonara guarniti con guanciale croccante e pecorino, canederli ripieni di salsiccia e friarielli con provola affumicata, canederli alla zucca violina serviti con crumble di amaretti e, infine, canederli al formaggio grigio con scaglie di tartufo nero estivo. Chef Tornatore e la sua giovane brigata danno voce agli ingredienti locali, portando in tavola interpretazioni sorprendenti nella loro schiettezza e semplicità. "Ci piace giocare in cucina, rispettando la materia prima e le tradizioni, ma al tempo stesso dando sfogo alla nostra creatività: è così che nascono le idee migliori per sorprendere e deliziare i nostri ospiti" spiega chef Dario Tornatore, che a Bolzano ha portato con sé le influenze mediterranee di un’infanzia vissuta tra Napoli e Roma e i sapori collezionati nelle sue esperienze in giro per il mondo, tra Londra, Asia e Medio Oriente. "Questi 5 canederli “nazionali” potrebbero sembrare un’eresia, invece stanno piacendo molto ai nostri ospiti e hanno sorpreso molto la clientela locale". Ad accompagnare le gustose creazioni di chef Tornatore, una carta dei vini con oltre 400 etichette che, oltre a un’ampia selezione delle realtà vitivinicole sudtirolese, include referenze da tutta Italia e dall’estero. Eleganza discreta e servizio di alto livello caratterizzano la proposta del Ristorante Laurin, che si dedica sia agli ospiti dell’hotel, che ai bolzanini affezionati al fascino mitteleuropeo.

(Prima Notizia 24) Giovedì 24 Ottobre 2024