Chef Norbert Niederkofler inaugura il nuovo ristorante Atelier Moessmer

20230629105350norbertniederkofler-studioignatov2-567dc9b7

Chef Norbert Niederkofler si appresta a dare vita al suo nuovo progetto culinario, l'**Atelier Moessmer**. Il ristorante, situato nella storica villa della fabbrica di tessuti omonima, presso Brunico, **aprirà le porte nel mese di luglio 2023**.

Il progetto prende piede dopo la notizia della **chiusura del ristorante tristellato dello stesso Niederkofler, il St. Hubertus**, investito nel 2020 del prestigioso riconoscimento della stella verde per la sostenibilità. Nonostante il successo, il ristorante è stato chiuso in corrispondenza dei lavori di ristrutturazione messi in campo nell'hotel **Rosa Alpina**, dove era collocato: ora bisogna attendere la riapertura dello stesso per capire se il St. Hubertus riprenderà la sua attività.

LA CUCINA CHE SI FA ATELIER

L'Atelier Moessmer rappresenta un connubio perfetto tra l'arte culinaria di Norbert Niederkofler e **la storia di villa Moessmer**, che risale al XIX secolo. Infatti, grazie alla collaborazione degli architetti **Walter Angonese** e **Klaus Hellweger**, il ristorante ha assunto una nuova vita dopo un anno di intensi lavori di ristrutturazione.

L'Atelier si sviluppa in diversi spazi, ognuno con una sua funzione.

Il salone, all'interno della villa, ospita il ristorante principale, con tavoli rotondi per un massimo di quattro persone. **La veranda**, adiacente al salone, offre una splendida vista sul parco e può accogliere fino a sei ospiti. **L'open kitchen**, situata nella dependance della villa, permette agli ospiti di assistere direttamente al lavoro degli chef da un bancone interattivo. All'ingresso del ristorante, una **sala aperitivi** è dedicata agli amanti dei drink e degli stuzzichini.

A questi si aggiunge uno spazio extra-culinario, **la biblioteca**, con una collezione privata dello chef e i libri storici di Moessmer.

Nel **menu** dell'Atelier Moessmer, gli ospiti avranno l'opportunità di sperimentare una selezione di piatti che hanno reso famoso lo chef, insieme a nuove creazioni che rappresentano la sua visione culinaria contemporanea. Il ristorante offrirà **un solo menu degustazione**, invitando così gli ospiti a immergersi nell'esperienza culinaria proposta. Tutti gli ingredienti saranno forniti direttamente da produttori e agricoltori locali, con un occhio di riguardo alla **stagionalità**.