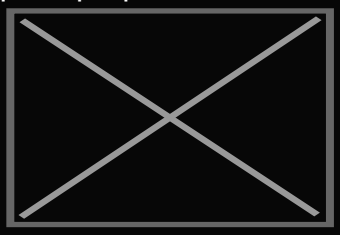
Nutris, il primo ristorante vegetariano-vegano dell’Alto Adige

2-ristorante-nutris-alpiana-resort-foiana-nutris-4dba6f0f

Semplicità, genuinità, rispetto per la natura e l’ambiente sono le caratteristiche del Nutris, il ristorante dell’hotel a 5 stelle Alpiana Resort di Foiana, località altoatesina dell’area turistica di Lana e dintorni. La cucina del ristorante, ricalcando la filosofia generale dell’hotel, si inserisce nel pieno rispetto della tradizione, della natura e del benessere. Proprio da queste motivazioni, e per soddifare la crescente richiesta di menu alternativi ai piatti classici, nasce il primo ristorante vegetariano-vegano gourmet dell’Alto Adige. Nutris vuole soddisfare proprio tutti, perché secondo lo chef Arnold Nussbaumer «ognuno ha diritto al massimo piacere»; il vegetariano, il vegano, l’allergico, il consapevole, il curioso, il buongustaio, troveranno ognuno modo di comporre il proprio menu ideale scegliendo fra i singoli piatti proposti.



Il piccolo ristorante accoglie gli ospiti in un ambiente raffinato ed essenziale, in cui dominano materiali puri come il legno e la pietra; il vetro delle pareti permette una spettacolare vista sul paesaggio esterno. La cucina dello chef segue poche regole fondamentali: gli ingredienti utilizzati devono essere salutari, di stagione e di provenienza locale, combinati in ricette creative e gustose. L’abilità dello chef è infatti quella di conciliare con successo la genuinità e la bontà delle pietanze: *«nel Nutris non si tratta solo di mangiare, ma si entra nel mondo dell’alimentazione e del gusto»* spiega Nussbaumer.

La regionalità degli ingredienti, così come la genuinità e la freschezza, sono garantite dalla collaborazione del ristorante con PUR Südtirol, che gestisce la rivendita da produttori e contadini locali, rifornendo il ristorante di ingredienti a km 0 e di alta qualità. Le erbe selvatiche raccolte in zona hanno un importante ruolo nella cucina del Nutris, rivelandosi a volte necessarie per completare

l’armonia di un piatto.

Anche i vini sono accuratamente selezionati in base agli stessi criteri, offrendo specialità regionali da coltivazione biologica e con particolare attenzione ai giovani produttori che sperimentano nuovi metodi di coltivazione, varietà di uva e tipi di vinificazione.

www.alpiana.com