In Val Passiria il primo ristorante Teppanyaki in Alto Adige

quellenhof-resort-ristorante-sky-teppanyaki-5-2af970f6

Il **primo ristorante Teppanyaki in Alto Adige** è al **ristorante Sky del Quellenhof Sport & Wellness Resort**, uno dei paradisi benessere più grandi dell'arco alpino e a soli 10 km da **Merano**. Il termine giapponese Teppanyaki significa "cibo alla griglia su una piastra di ferro". L'arte della cottura su una piastra è diventata famosa nel dopoguerra grazie a un ristorante della catena Misono, a Tokyo. Ma di cosa si tratta? Un **procedimento di cottura/spettacolo**, a metà tra uno showcooking e un kaiten-sushi (il celebre nastro che trasporta il sushi) che tiene incollati gli occhi dei commensali, seduti attorno al perimetro della piastra (Teppan), sulle mani dello chef che si esibisce nella sua performance.

quellenhof-resort-ristorante-sky-teppanyaki-4La **ritualità dei gesti** è molto importante così come la preparazione, che in Giappone è una vera e propria forma d'arte. Una **piastra di cottura riscaldata a 250 gradi**, una potente cappa di aspirazione dei fumi, una serie di spatole e coltelli affilati capaci di sminuzzare e subito dopo raccogliere ordinatamene il cibo, ma soprattutto la maestria delle abili mani dello chef, sono gli ingredienti di questa sorprendente esperienza, un modo conviviale ed eccellente per condividere la tavola.

quellenhof-resort-ristorante-sky-teppanyaki-6Nella cucina tradizionale giapponese **lo stile di cottura Teppanyaki viene utilizzato per verdure, carne, pesce e crostacei, così come per alimenti a base di riso e pasta**. Le principali caratteristiche di questo metodo sono ingredienti freschi e un condimento leggero, per esaltare i sapori delle materie prime. Il valore aggiunto delle preparazioni fatte al Teppan è di essere molto leggere e salutari - ma anche saporite e gustose - grazie alla velocità di cottura e all'utilizzo all'utilizzo nelle preparazioni di minime quantità di grassi: i cibi preparati in questo modo mantengono infatti inalterate tutte le proprietà organolettiche. Sulla piastra viene posizionato il cibo crudo per essere grigliato, girandolo più volte con due spatole per permettere alla pietanza di cuocersi attorno, mantenendola morbida all'interno. E quando il cibo è cotto viene servito

direttamente passando dalla piastra al piatto del cliente. La ritualità dei gesti è molto importante, così come il coinvolgimento dei commensali nelle funamboliche evoluzioni dello chef.

A questo punto non vi è venuta fame e anche tanta curiosità? Il ristorante Sky – Teppanyaki è aperto a tutti, necessaria la **prenotazione** via mail o via telefono 0473 645474. Il prezzo per gli ospiti del Quellenhof è di 45 € a persona, per clienti esterni è di 75 € a persona.