



## Karl Baumgartner al Festival italiano in Giappone

### Un ambasciatore dell'Alto Adige

Una volta all'anno, a Tokyo, la più grande area metropolitana del mondo con oltre 37 milioni di abitanti, si tiene un festival italiano. Per una settimana nel mese di aprile, i rinomati grandi magazzini Mitsukoshi nel quartiere di Nihonbashi presentano prodotti provenienti da varie regioni italiane, dalla pasta al formaggio, dal vino alle stoviglie e agli accessori per la cucina. Un rappresentante dell'alta gastronomia italiana è sempre invitato per dare ai visitatori del festival un'impressione di prima mano della cucina italiana. Quest'anno gli organizzatori giapponesi hanno scelto il ristorante Schöneck di Falzes, con lo chef stellato Karl Baumgartner. Karl ha sempre avuto un'amicizia speciale con il Giappone, dato che numerosi cuochi giapponesi hanno imparato e affinato il loro mestiere allo Schöneck nel corso dei quasi quarant'anni di esistenza del ristorante.

Karl Baumgartner è stato in grado di deliziare anche i palati giapponesi con la sua cucina altoatesina e i "classici di Schöneck" adattati appositamente per l'evento giapponese. Che si tratti di canederli pressati, spalla d'agnello in crosta di erbe gratinata con salsa alla birra, gulasch di manzo con polenta, carpaccio di canederli di grano saraceno con lingua di vitello, verdure, formaggio grigio e rafano, risotto d'orzo con asparagi, uovo di quaglia e pane Schüttelbrot, Tartare di salmerino, insalata di mele ed erbe o strudel di mele, datteri e noci con gelato al fieno alpino: i piatti altoatesini sono andati a ruba. Lo chef altoatesino è stato affiancato in loco dal team di cucina del ristorante italiano "Da Olmo" con lo chef Yukihiko Kitamura, anch'egli formatosi all'epoca allo Schöneck e quindi perfettamente qualificato per preparare in anticipo i piatti secondo le ricette originali di Karl Baumgartner. Di conseguenza, circa 200 amanti della cucina altoatesina sono stati accolti ogni giorno allo stand dell'Alto Adige, dove, accanto ai piatti tipici, è stata servita un'ampia selezione di vini altoatesini di cantine cooperative e piccoli produttori. Nel corso dei sette giorni, tra gli ospiti non c'erano solo visitatori generalmente interessati, ristoratori giapponesi e importatori di vino, ma anche alcuni ex dipendenti che hanno viaggiato per diverse ore per rendere omaggio al loro ex capo e cenare con lui. Anche alcuni altoatesini, che si trovano attualmente a Tokyo, hanno visitato lo stand dell'Alto Adige.

Non solo i visitatori, ma anche i media, i giornali e le televisioni giapponesi hanno mostrato un grande apprezzamento per l'Alto Adige, la sua cucina, la sua cultura e la sua storia.

. Sempre con un interprete al suo fianco, la gente ha seguito con grande interesse le spiegazioni di Karl Baumgartner e ha risposto con notevole ospitalità. E così, oltre all'impegnativo festival, c'è stato ancora tempo per lo chef stellato di conoscere la città e la cultura giapponese, ma soprattutto di approfondire la conoscenza della diversità della cucina giapponese. Uno scambio emozionante tra il Giappone e l'Alto Adige, con la consapevolezza che il nostro piccolo Paese è ben conosciuto e apprezzato nella megalopoli dei superlativi.

**Restaurant Schöneck O.H.G. Ristorante Schöneck s.n.c. - des/di Baumgartner Karl & Co.**

Schloss-Schöneck-Str. 11/Via Schloss-Schöneck 11 - I-39030 Pfalzen/Falzes – Ortsteil Mühlen/ localita Molini (BZ)

Empfängerkodex – Codice destinatario: T04ZHR3 Steuer Nr. u MwSt.Nr./Part.iva e cod.fiscale :00805010212

Tel. +39 0474 56 55 50 - [www.schoeneck.it](http://www.schoeneck.it) - [info@schoeneck.it](mailto:info@schoeneck.it) – Pec: [restaurantschoeneck@pec.rolmail.net](mailto:restaurantschoeneck@pec.rolmail.net)

Bank/Banca: Raiffeisenkasse Bruneck, Filiale Pfalzen / Cassa Rurale di Brunico, Filiale di Falzes

Swift-Bic:RZSBIT21205 IBAN: IT0910803558380000302000300