



## ***PPN 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 Pagina News) 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 sudtirolesi, 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 Pagina News) Giovedì 24 Ottobre 2024*