

Con questo numero Repubblica + il Venerdì

mangia e bevi

di GIANNI
e PAOLA MURA

Sotto il manto di patate un filetto da urlo

A Terlano si lascia il traffico fondovalle, la strada fra Bolzano e Merano. Si sale verso Nalles, poi verso Prissiano e si arriva a Tesimo: sono paesini incantevoli, pieni di fiori. Amare e rispettare la natura, da queste parti, non è solo un modo di dire. Nel centro di Tesimo c'è zum Loewen, al Leone, in una solida costruzione la cui parte più antica risale al '300. Già i nonni di Luis Matscher gestivano la locanda, mentre il padre preferì la terra (frutteti, ma anche allevamento di agnelli). Si può parlare di ritorno di fiamma per un ristoratore? Sì. Perché otto anni fa Luis ha smesso di fare l'impiegato di banca e sua moglie Anna di fare la fisioterapista e insieme (lui sala e cantina, lei cucina) hanno progressivamente ridato luce e vigore al Leone. Più che di riciclaggio, vista l'eccellenza dei risultati, parleremmo di vocazione tardiva. Dice Luis: «La gioia di stare a

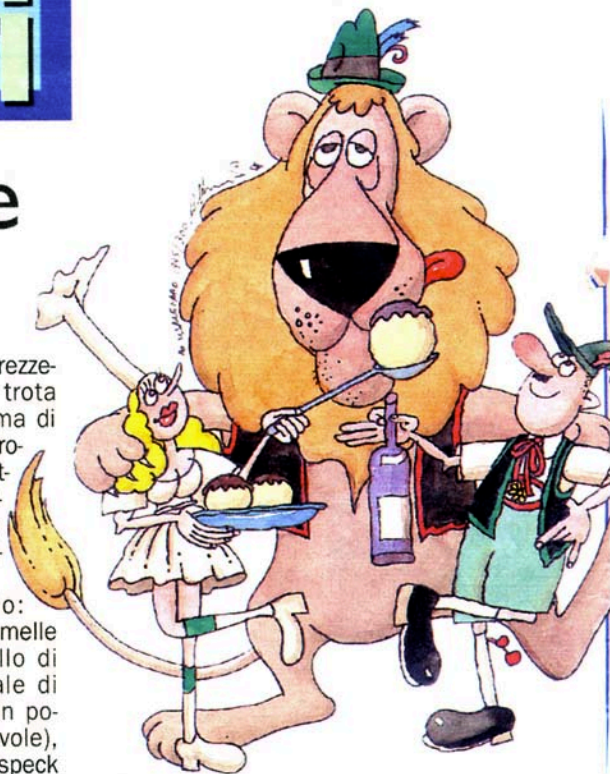
una buona tavola l'abbiamo sempre avuta, e da quella siamo partiti per cercare di trasmetterla a chi viene da noi».

Il menù-degustazione, a 48mila, propone un antipasto, un primo, un secondo, formaggi e dessert, ma esiste anche la possibilità di scegliere alla carta. Segnaliamo un ottimo rapporto qualità-prezzo e aggiungiamo che nella cucina di Anna, chiaramente ispirata dalla tradizione tirolese, si coglie un refole di mediterraneità: inconsueta e buonissima l'insalata di mare. Siccome il menù cambia molto spesso (fra i punti fermi, l'alta qualità della carne fornita dalla macelleria Nigg di Terlano), indichiamo alcuni piatti classici. Il filetto di salmerino, o di luccioperca, in manto croccante di patate è un piccolo gioiello. Tra i primi, i canederli e i ravioli di casa, confiniferli, o porcini, sono strepitosi. Buone anche le mi-

nestre, la crema di prezzemolo con filetto di trota salmonata e la crema di patate con porcini arrostiti, inedite le borsette alla farina di segale con ragù d'agnello (dell'allevamento paterno).

Qualche secondo: lingua marinata, animelle in padella (il cavallo di battaglia), guanciale di manzo in umido con polenta (davvero notevole), fegato di vitello con speck e cipolla, medaglioni di capriolo al vino rosso e ginepro. Tutti di casa i dolci: strudel (di mele, di pere, di albicocche, secondo stagione), terrina di cioccolato con salsa al caffè e, tradizionali e irresistibili, i canederli di ricotta alle more di rovo. Anna ha mano leggera e felice, Luis è bravissimo in sala, anche nel servizio dei vini. La carta ha il meglio dell'Alto Adige (zona in continua crescita) e d'altre regioni, e completa la gioia della sosta.

L'illustrazione è
di Ro Marcenaro



Zum Loewen

via Principale 72,
Tesimo (Bz); tel.

0473/920927; chiuso

lunedì; coperti 32; ferie: dal 6 al 15
novembre e dal 10 al 30 giugno; carte
di credito; Cs, Ec, Visa; costo di un
pasto-tipo (vino escluso): lire 48mila