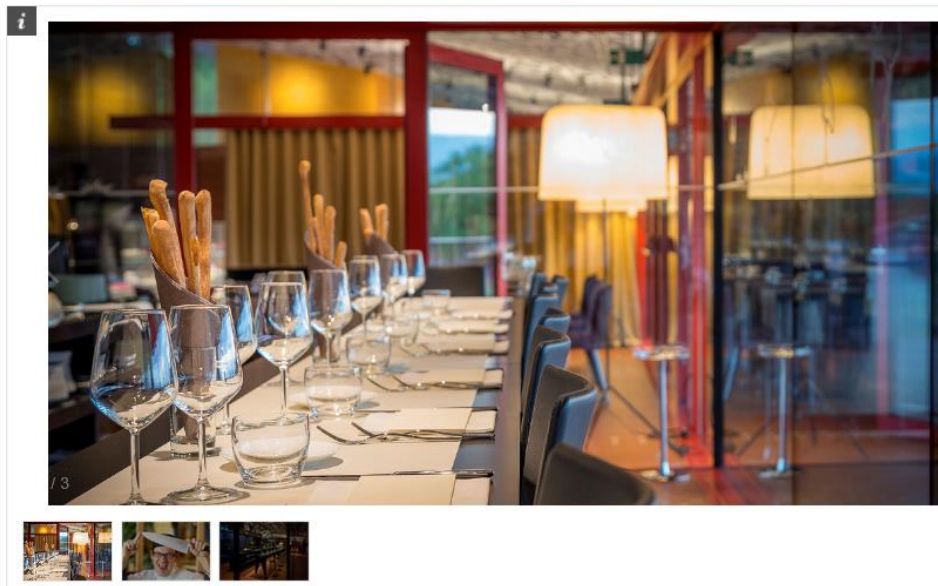


ARNOLD PUCHER GUIDA IL RISTORANTE PRIVILEGIUM DEL VILLAVERDE HOTEL & RESORT

UN NUOVO CHEF AL VILLAVERDE

Arnold Pucher guida il Ristorante Privilegium del Villaverde Hotel & Resort



I PIATTI DELLA TRADIZIONE ESALTATI COME NON MAI

Lo chef austriaco Arnold Pucher porta al Ristorante Privilegium del Villaverde Hotel & Resort – Wellness Spa & Golf di Fagagna, in provincia di Udine, la sua impronta creativa proponendo una cucina fatta di semplicità, gusto, stagionalità ed estetica e attenzione massima alla qualità della materia prima.

L'ospite avrà il piacere di cenare, su prenotazione, all'interno di un ambiente di design intimo e raffinato con "cucina a vista", ideale anche per show coking visto che la struttura è stata realizzata totalmente in vetro. Nato a Villach in Carinzia, Pucher è conosciuto per aver raggiunto alti livelli aggiudicandosi i 18 punti della Guida gastronomica Gault&Millau (3 cappelli), le 2 stelle della Guida Michelin, il Trophee Gourmet ed il riconoscimento di Miglior Ristorante della Carinzia con il suo ristorante Wufenia.

I suoi piatti più rappresentativi? verticale di pomodoro, petto di piccione, risotto primavera. Ma la sua ricetta preferita deve ancora arrivare, perché "nella vita c'è sempre qualcosa di nuovo da scoprire". Il punto di partenza è sempre il territorio, che gli consente di caratterizzare la sua proposta di piatti utilizzando e valorizzando i prodotti locali. La cura nella ricerca e qualità degli stessi assicura il successo della sua cucina e in Friuli ha trovato un "terreno fertile". «Da alcuni anni vivo in questa splendida regione175 – commenta lo Chef – «e amo molto la cucina del territorio: povera nel senso più nobile, genuina perché la qualità è tutelata dai produttori locali, e ricca in quanto rispecchia un ampio patrimonio culinario, culturale ed artistico. Al Privilegium proporrò un menù che reinterpreti i piatti della tradizione, esaltandone le materie prime. L'ispirazione arriva dalla realtà: il mondo è pieno di opportunità e stimoli, basta saperli cogliere. La cucina si fonda su un bilanciamento di sapori e sono necessari intuito e anni di esperienza». Info: tel. 04321610700 - info@villaverderesort.com

<http://www.mastermeeting.it/mastermeeting/focus-on/2898>