

DELIZIE DIFFERENTI – Lo Chef Arnold Pucher alla guida del Villaverde Hotel & Resort nel Ristorante Privilegium



Al **Ristorante Privilegium del Villaverde Hotel & Resort – Wellness Spa & Golf** arriva l'austriaco chef **Arnold Pucher** di Fagagna, portando con sé la sua impronta creativa e perfezionista che lo contraddistingue proponendo la sua cucina fatta di semplicità, gusto, stagionalità ed estetica, attenzione massima alla qualità della materia prima, conferendo un tocco ulteriore di internazionalità, anche in cucina.

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 Cooking. Infatti, la struttura architettonica contemporanea è stata realizzata totalmente in vetro, lo Chef preparerà i suoi piatti circondato da un panorama suggestivo, tra colline e faggi, dominando con lo sguardo dall'alto i campi da golf.

Nato a Villach in Carinzia, **Arnold Pucher** è conosciuto negli ambienti austriaci e internazionali 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*, il *Petto di Piccione*, il *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 regione – 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”.



L'impronta dello Chef si sposa con la filosofia del Ristorante **Privilegium** e del **Villaverde Hotel & Resort – Wellness Spa & Golf** in un'armonia fatta di arte, design, benessere, sport ed eco sostenibilità e buona cucina: servizi completi tali da rendere il Resort una location unica per una qualificata offerta turistica e sportiva nonché meta ideale per chi è alla ricerca di un soggiorno all'insegna del relax ma anche dei piaceri del gusto. Il benessere, infatti, passa anche dalla tavola, e a rendere perfetto il soggiorno degli ospiti saranno i raffinati menù preparati con ingredienti sani e naturali, esclusivamente a km zero.

Tutto questo ovviamente avrà come scenario la suggestiva location di Villaverde Hotel & Resort – Wellness Spa & Golf, un Resort situato fra le colline moreniche di Fagnanae contornato da colline di querce e faggi che svettano sullo sfondo delle Alpi Giulie. Ideato come modello per il totale benessere psicofisico nella funzionalità ed efficienza di tutti i servizi all'avanguardia e nel rispetto dei parametri eco-sostenibili: da 33 camere di cui 3 suite, finemente arredate, composte da tre pareti e una vetrata con terrazza e vista sulle Alpi, un campo da golf di 85 ettari con il suo **Villaverde Bar & Restaurant**, un'area wellness di 800 mq dotata di floating room, due piscine, trattamenti altamente innovativi, un centro medico per piccoli interventi in anestesia locale, una sala convegni da 99 posti, un lounge bar.

Francesco Vaglio

<https://ladifferenzaatavola.com/2017/02/08/delizie-differenti-lo-chef-arnold-pusher-alla-guida-del-villaverde-hotel-resort-nel-ristorante-privilegium/>