

Caldaro (Bz): sulle rotte di Verne un nuovo ristorante (cashless) . Viaggio nel gusto





Data:	4 dicembre 2019
Media:	ilditonelpiatto.corriere.it
Pagine:	2/2

L'idea è stravagante ma potrebbe funzionare. Attingendo al "Giro del mondo in 80 giorni", il famoso romanzo di Jules Verne ecco un nuovo ristorante a Caldaro (Bolzano) con vista lago e monti. Il tema gastronomico è il viaggio. E già si intuisce che non v'è un'unica ma più cucine da gustare. A scelta, s'intende. Il nome del locale è di fantasia, "Philiaz". Allude, tuttavia, al protagonista del romanzo che si chiama Phileas Fogg. I piatti, dunque, si ispirano ai molti posti visitati dal personaggio di Verne: Suez, Bombay, Hong Kong, San Francisco, New York, Londra...Due sale. La Fix (nome del poliziotto del libro) offre piatti esotici à la carte (Philiaz Kebab, Persian Art, Korean Tacos eccetera), creati dal giovane team di cucina con i 5 resident chefs . Nella sala Auda (come l'amata dal signor Fogg) si alternano chef provenienti da diversi Paesi del mondo che ogni due mesi offrono un menù particolare e raffinato. La celebre frase del romanzo – "Era un uomo che doveva aver viaggiato dappertutto per lo meno con la mente" – qui diventa "Era un uomo che doveva aver viaggiato dappertutto, per lo meno con il gusto". Cantina con oltre 100 etichette; ovviamente, spiccano i vini dell'Alto Adige. Il "Philiaz" è anche un interessante Cocktail Bar dove trascorrere il dopo cena con ottimi drink. Ambiente d'atmosfera. Infine, una nota in linea con l'attualità "monetaria": il "Philiaz" è uno dei primi ristoranti in Europa cashless. Vale a dire che non sono più accettati pagamenti in contanti per poter offrire un servizio più trasparente, veloce, sicuro, puntuale. (www.philiaz.com-info@philiaz.com/ 0471 962904)