

Data:	17 dicembre 2019
Media:	www.thetravelnews.it
Pagine:	1/2

MARTEDÌ, 17 DICEMBRE 2019

The Travel News

EUROPE WORLD ITALY

CRUISE DESTINATIONS EVENTS FLY GOURMET HOTEL, SPA & CO HOUSES + VILLAS INTERVIEWS NEWS STYLE TRAVEL DESIGNER >

Giro del mondo in 80 piatti

Da Londra a Bombay, il menù del ristorante Philiaz è un viaggio à la carte nell'immaginario di Jules Verne

TERESA CREMONA | 17 DIC, 2019



Ispirato al romanzo di Jules Verne – Il Giro del Mondo in 80 giorni – è nato a Caldaro un ristorante il cui tema dominante è “il viaggio”. Il Philiaz, nome di fantasia creato per ricordare il protagonista del romanzo Phileas Fogg, è un nuovo concept restaurant che permette di “viaggiare” attraverso il mondo assaggiando piatti che si ispirano ai molti posti visitati dal protagonista del romanzo, come Suez, Bombay, Hong Kong, San Francisco, New York, Londra...



Data:	17 dicembre 2019
Media:	www.thetravelnews.it
Pagine:	2/2

Il ristorante (con una superba vista lago) è diviso in due sale: nella prima, la sala Fix (nome del poliziotto del romanzo), si possono degustare piatti esotici à la carte, come il Philiaz Kebap "Persian Art", i "Cook Island Tiger Shrimps", i "Korean Tacos" e diverse variazioni di "Dim Sum", creati dal giovane team di cucina con i resident chefs (Chef di cucina: Martin Crnomarkovic e Jens Liefke, Chef de partie: Daniele Lampis, Manuel Zenoiani, Kebba Sowe).

Nella seconda, la sala Auda (come l'amata del Signor Fogg), si alternano chef provenienti da diversi Paesi del mondo che ogni due mesi offrono un menù particolare e raffinato, come lo Chef Guest Anirudh Arora (Londra) o Serban Mihai Pavel, del Bodil di Copenhagen.



wp-content/uploads/2019/12/LQ-Philiaz-TS_B6A2607.jpg

"Era un uomo che doveva aver viaggiato dappertutto, per lo meno con la mente".

Questa una delle celebri frasi del romanzo che parafrasata potrebbe diventare: "Era un uomo che doveva aver viaggiato dappertutto, per lo meno con il gusto".

Seguendo alla lettera queste indicazioni, al Philiaz di Caldaro si viaggia per il globo assaporando piatti completamente diversi e originali, accompagnati da una cantina completa di oltre 100 etichette, con, ovviamente produttori altoatesini, ma anche con i migliori vini di aziende estere. In aggiunta al Philiaz, nel Cocktail Bar i bartender Lorenzo Mattei e Matthias Mair, creano ottimi Signature drinks, utilizzando ingredienti stagionali (attualmente mela, cannella, mandarino, melograno...).

Completano l'atmosfera del locale un soundtrack stile lounge, house, electro e un concetto di illuminazione particolare (interior nero).

Infine, a partire da Mercoledì 04 dicembre, il Philiaz sarà uno dei primi ristoranti in Europa a diventare cashless; ovvero, non saranno più accettati pagamenti in contanti per poter offrire un servizio più trasparente, veloce, sicuro e puntuale.

Per ulteriori informazioni

Philiaz, new eatery, craft cocktail Bar & Lounge Press Way

www.philiaz.com.