

Data:	3 dicembre 2019
Media:	www.viedelgusto.it
Pagine:	1

Philiaz: un viaggio nel gusto ispirandosi a Jules Verne

Attingendo al celebre romanzo di Jules Verne - *Il Giro del Mondo in 80 giorni* - nasce 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...

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.

"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.

Inoltre, il Philiaz è un interessante Cocktail Bar, dove si possono degustare ottimi drink dopo cena, oltre ad essere un locale disponibile a ospitare eventi e ricevimenti.

Signature drinks, con creazioni internazionali (*Originals e Classics*), creati dai bartender Lorenzo Mattei e Matthias Mair, come per esempio l'Espresso Martini 2.0. oppure il Philiaz Flip, creato 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.

<http://www.philiaz.com>