

DAL 1948 DALLA PARTE DELLE DONNE

SETTEMBRE/OTTOBRE

BELLA[®]

€ 1,50

FINE DELL'ESTATE

Ricominciare al meglio

TORNARE IN FORMA

È il momento migliore

COVID-19

Cosa ci ha lasciato

MODA

Back to work: gli outfit migliori per il rientro in ufficio

VIAGGI

Lecca, musa di Dior

CATE BLANCHETT

La regina del cinema

CHIARA FERRAGNI

L'unica vera influencer

IN REGALO PER TE UN codice sconto NUNA LIE

GISELE BÜNDCHEN

"I miei primi 40 anni"

Gigi Hadid

Mamma AL TOP!

MENSILE - ANNO IX - NUMERO 8 - SET/Ott 2020 - € 1,50



PI. 12.009/2020

gmp

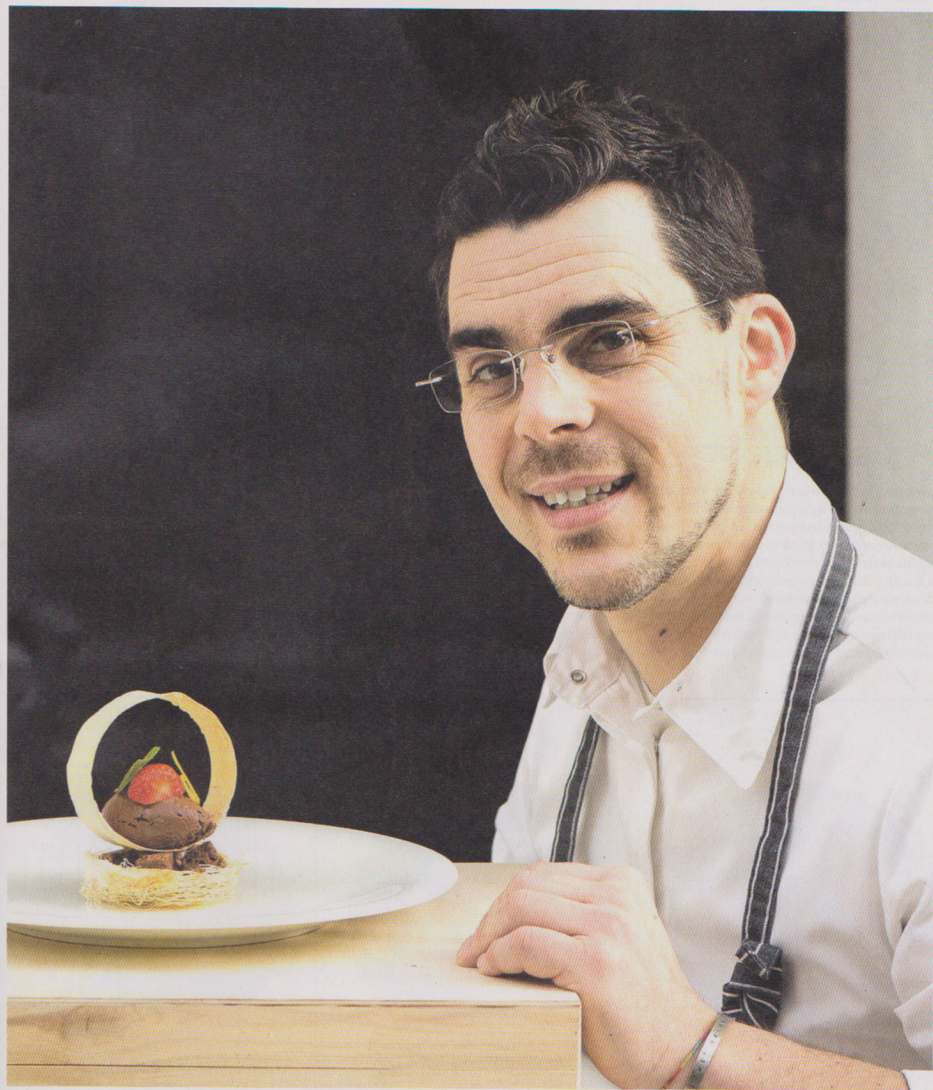


Lo chef **DENNIS FRANCH**

*Lo chef intellettuale che stupisce il palato
con creazioni inaspettate, alla guida del ristorante
del Grand Hotel Imperial di Levico Terme (TN)*

Creazioni gastronomiche che prendono vita seguendo le leggi dell'armonia. Dell'essere, del divenire, del calibrato dosaggio degli ingredienti e della miscela che porta alla perfezione. Un percorso che è ancora più vero nel caso di Dennis Franch, chef (ma lui preferisce essere chiamato cuoco) del Grand Hotel Imperial di Levico Terme (TN). Che prima di diventare celebre nell'arte culinaria si è laureato, all'Università di Padova, proprio in filosofia con una tesi su Aristotele. Un curriculum insolito per un professionista fuori dagli schemi, che predilige la definizione di artigianato a quella di arte in cucina. E stupisce con i suoi piatti originali, nei quali la bellezza e la bontà procedono di pari passo, e ogni prodotto viene valorizzato al meglio attraverso le differenti tecniche di cottura e accostamento. Abbinamenti inediti creano nuove geometrie ed equilibri tra i sapori base di acido, amaro, speziato e dolce, arrivando al

palato con sorprendenti emozioni. L'intensità dell'entusiasmo di Franch lo porta a ideare di frequente nuove ricette, proponendo inusuali pietanze, dal gusto unico. Aderente alla tradizione è la scelta delle materie prime, selezionatissime, e in gran parte provenienti da produzioni locali: formaggi, uova e salumi sono rigorosamente trentini. Un'attenzione che riporta l'arte della cucina alla sua originaria valorizzazione di ciò che il territorio offre, in una varietà che corrisponde allo scorrere naturale delle stagioni. Ecco allora che il menu si trova a riflettere anche l'umore che ogni cambio atmosferico porta con sé, portandoci ad allinearci con la natura, che è fuori ma anche dentro di noi. Il rigore e la perfetta calibratura di aromi e consistenze deriva dal fatto che ogni piatto viene ideato da Franch in un processo creativo che inizia nel pensiero, l'abilità manuale riesce a trasformarlo in profumata e accattivante realtà. Una sorta di incantesimo che è però estremamente concreto, frutto di un sapiente studio dei prodotti e delle loro caratteristiche e di un occhio artistico che individua



la migliore presentazione per ogni piatto. E chi ama il dessert si innamora della pasticceria di Franch, che gioca con le consistenze oltre che con il sapore, in un'alternanza di liquido, morbido e croccante... da lasciare senza parole. Le sue pietanze deliziano tutti i sensi. Iniziando a sedurre a prima vista con la raffinatezza e l'eleganza della presentazione, per poi inebriare l'olfatto con gli aromi delicati e l'equilibrio che le caratterizza. Il gusto è qualcosa di inedito, gli accostamenti - che talora possono apparire arditi - danno vita ad una percezione di sapori che si esaltano l'un con l'altro, e il tatto viene coinvolto a livello di sensazioni sul palato: ogni boccone è quello perfetto! Con Dennis Franch la cucina diventa poesia, o meglio una vera filosofia di vita. **B**

