

## **Karlheinz Falk, chef per tutti i gusti del ristorante dell'Hotel Terme Merano**

### ***Mix di tradizione, mediterraneità e alta cucina alla base dei suoi menu di successo***

**Merano 26 marzo 2015** – “Quando decido un menu da proporre penso di farlo per me stesso e per la mia famiglia”. Questo il segreto di **Karlheinz Falk, chef del ristorante Olivi dell'Hotel Terme Merano** situato in centro città e meta di vacanza di turisti provenienti da tutto il mondo. Falk, 54 anni e quarant'anni di esperienza, ha cominciato a soli 15 anni questo mestiere; ha per ben 14 anni insegnato alla scuola professionale alberghiera di Merano e dal 2010 dirige il ristorante dell'albergo con eleganza e professionalità impegnandosi a sorprendere ogni giorno, cosa non facile, centinaia di palati di diverse città d'Italia e Paesi oltre confine.

#### **Quali gli ingredienti del successo per Karlheinz Falk**

Oltre alla tecnica è fondamentale la passione per questo mestiere e per il cibo. Il mio staff è composto da 14 cuochi con cui il saper “fare squadra” è una scelta vincente. Sperimento ormai da anni con loro menu che rappresentano assieme la cucina tradizionale dell'Alto Adige, la cucina mediterranea e la cucina classica francese un pò più sofisticata. Piace questo mix e accontenta i gusti di tutti. Piace soprattutto l'utilizzo di prodotti di qualità legati al territorio e di qualità. Belli e colorati perché si sa anche l'occhio vuole la sua parte. Infatti il ristorante Olivi, da poco ristrutturato per garantire maggiore comfort alla clientela, propone lo speciale Show Kitchen ossia la cucina a portata di vista degli ospiti che possono comodamente osservare i miei cuochi al lavoro mentre preparano omelett e uova á la minute ordinati a colazione, mentre a pranzo e a cena i primi piatti come pasta o minestre.

#### **Quali piatti in vista della primavera**

Con la primavera in arrivo propongo gustose ricette a base di asparagi di Terlano e piatti di carne e pesce accompagnati da una vasta gamma di erbe aromatiche sempreverdi che coltiviamo nell'orto dell'hotel situato su una piccola terrazza al fianco della cucina. Questo a dimostrazione che i prodotti che usiamo sono rigorosamente a chilometro zero. Creo sempre nuovi menu a tema non solo in primavera ma tutto l'anno a seconda dei prodotti di stagione. Ogni giovedì a cena debutta il Gala Dinner con l'assaggio di piatti più sofisticati a base ad esempio di aragosta o tartufo sempre cucinati con cura e semplicità e accompagnati dai vini della cantina del ristorante Olivi prevalentemente di provenienza altoatesina ma anche di altre regioni italiane e oltre confine.

**Cucina che piace a tutti. E a chi ha problemi di intolleranze?**

Mi piace interagire con gli ospiti del ristorante per capire le loro esigenze in modo da creare menu gluten free e senza lattosio rivolti a chi soffre di celiachia oppure di intolleranze alimentari. Già al momento del check-in l'Hotel Terme Merano richiede all'ospite di segnalare eventuali problemi. Anche per i bambini sono a disposizione menu specializzati e adatti a loro. Intitolati con nomi fantasiosi accontentano i gusti dei più piccoli.

Karlheinz Falk si aggiorna continuamente e lo fa passeggiando tutte le mattine in luoghi circondati dalla natura per cogliere nuovi prodotti e stimolare la fantasia di chef. E' spesso in libreria; giornali e libri specializzati gli permettono di confrontarsi e di farsi attrarre dalle numerose immagini che, come sostiene Falk, possono diventare fonti di ispirazione per la creazione di un nuovo piatto.

[www.hoteltermemerano.it](http://www.hoteltermemerano.it)

**Press & PR Management**

Stefania Mafalda

+39 345 58 10 157

[press@stefaniamafalda.it](mailto:press@stefaniamafalda.it)