



Passione per le torte •

Le torte della chef Verena, che gestisce insieme a suo marito il Ristorante Albergo Rosmarie con area benessere a Plan, sono famose e amate dalla gente del posto e dai turisti. Anche le creazioni di dolci esaudiscono ogni desiderio e fanno apparire un sorriso piacevole nei volti dei più golosi. Noi abbiamo parlato con Verena per farle alcune domande.

Verena, tu sei una cuoca e hai già vinto alcuni premi. Da che cosa nasce la tua passione per le dolci seduzioni?

Già da bambina volevo diventare una cuoca e mi è sempre piaciuto aiutare mia mamma Klara in cucina. A casa nostra a Selva dei Molini abbiamo sempre fatto gli Schlutzkrapfen (mezzelune agli spinaci e ricotta), i Tirtlan (impasto fritto ripieno di spinaci o crema di patate), i Krapfen, torte, biscotti... tutto fatto a mano e lo stiamo facendo ancora in questo modo. Nella pasticceria sono libera di esprimermi e la fantasia non ha limiti, questo mi piace.

Quando trovi il tempo per fare le torte oltre al lavoro nel ristorante e nell'albergo?

Nei primi anni, quando abbiamo rilevato Rosmarie nel 2009, mi dedicavo a fare e farcire le torte più o meno durante il lavoro. La mattina alle sei andavo in cucina

per finire le torte e per preparare i dolci. Oramai nella nostra cucina abbiamo un team magnifico e perciò il nostro caro Markus, che quest'anno finirà la sua formazione di cuoco qui da noi, si occupa delle torte in maniera diligente ed accurata, naturalmente sempre d'intensa con me. Così posso occuparmi più del servizio, della reception e del benessere dei nostri ospiti.

Qual è la tua torta preferita?

La mia torta preferita è quella alla mousse di nutella, ma amo anche le torte alla crema di yogurt e frutti di bosco, alla crema papavero-cioccolato-vaniglia e alla crema al frutto della passione.

Che cosa ti rende felice nella tua professione e con quali difficoltà ti trovi a fare i conti?

Da sempre mi dà soddisfazione far vedere agli ospiti il mio raccoglitore di foto, dove vanto la medaglia di bronzo che ho vinto al campionato mondiale di cucina a Helsinki o la teca con tutte torte, con la quale si può ordinare la torta che si desidera. Ho già potuto fare alcune torte per eventi, compleanni ma anche una torta nuziale, per esempio una torta nuziale alta 5-6 piani a forma di tronco di betulla che è molto richiesta anche per i compleanni. Questi ordini mi stimolano tanto. L'obiettivo principale

resta ovviamente quello di soddisfare i nostri ospiti e di entusiasmarli, di avere un buon ambiente lavorativo - in questa occasione vorrei ringraziare tutti i nostri collaboratori - e la cosa più importante è di aver ancora tempo da trascorrere con la famiglia, questa per me è la "sfida" più grande.

Che cosa non manca mai nella vostra vetrina in cucina?

Qualcosa al cioccolato, qualcosa alla frutta e ovviamente lo strudel di mele tradizionale.



Rosmarie
Hotel · Restaurant

♥ Benvenuti

Prelibatezze culinarie della regione in atmosfera accogliente, torte, pasticcini e dolci fatti in case, bistecche della regione, uno smoker, piatti di pesce, trota della Val Passiria. DAY SPA: volentieri potete (anche per non-ospiti) prenotare un giorno rilassante nell'area benessere, dalle ore 15.00 - 19.00.

Rilassare nella sauna al cirmolo bio, nella grande sauna panoramica, nella cabina a raggi infrarossi o nella piscina esterna scaldata con vista sul mondo alpino mozzafiato. Siamo lieti di poterVi dare il benvenuto! Verena e Andreas con Nadine e Marie Gufler con team

Albergo di Wellness e Saporì Rosmarie
Tel. +39 0473 421 022
Mob. +39 346 686 1670
Plan/Moso in Val Passiria - Alto Adige
info@hotel-rosmarie.it - www.hotel-rosmarie.it



Il "Rosmarie" a Plan merita sempre una visita •

Da oltre 10 anni Andreas e Verena Gufler gestiscono il loro piccolo gioiello, l'hotel ristorante Rosmarie a Plan. Sono conosciuti in lungo e in largo per la loro ospitalità e cordialità, oltre che per la loro buona cucina. La cosa più importante a loro avviso è l'attenzione ai dettagli, un buon contatto con gli ospiti, la lavorazione di prodotti di alta qualità e l'igiene in azienda. Cercano di trasmettere questi valori ai loro dipendenti nel lavoro quotidiano e di dare l'esempio. Ci vuole molto per rendere il soggiorno degli ospiti il più piacevole e rilassante possibile, per soddisfarli e ispirarli. Dopo diversi lavori di ristrutturazione, oggi gli ospiti apprezzano soprattutto l'ambiente, i dintorni in mezzo alle montagne di Plan, le belle camere pulite, una nuova area benessere e naturalmente l'ottima cucina, servizio eccellente compreso. Un aspetto particolarmente gradito e apprezzato dagli ospiti è il contatto personale con i ristoratori e il senso di familiarità, quel "sentirsi subito a proprio agio e come a casa". Inoltre, il bar non lo si vedrà mai vuoto. La gente del posto chiacchiera tra di loro e con gli ospiti, qualcuno suona la fisarmonica e a volte si fa una partita di "Watten", gioco di carte tipico dell'Alto Adige. Così si crea

un'atmosfera di ospitalità in cui si parla, si ride e dopo una gita in montagna o terminata la cena si beve un bicchiere di vino in buona compagnia. La brigata di cucina lavora con passione, il che si può gustare ad ogni morso. I tre principi gastronomici che regnano in cucina sono la regionalità, la stagionalità e la continua evoluzione del menu. Lo chef Andreas attribuisce grande importanza al fatto che i prodotti lavorati in cucina provengano dalle immediate vicinanze e dai contadini della valle. Quindi la carne di manzo, vitello, maiale e agnello proviene dal negozio del maso di Martin a Zeppichl o dalla macelleria Hofer a Moso. La trota arriva dall'allevamento ittico Schiefer di San Leonardo, i prodotti caseari provengono tutti dall'Alto Adige e le uova le forniscono le galline felici. Verena, la padrona di casa, non solo si occupa dei lavori domestici e dei tre figli, ma anche della gestione del personale, di tutto il lavoro in ufficio e alla reception, nonché del servizio. Per molti

anni ha seguito la sua passione, la pasticceria e quindi in passato si occupava anche della preparazione dei dolci. L'hotel ristorante Rosmarie è quindi ben noto ai golosi e agli amanti delle torte. Ogni giorno ci troverete un'ampia selezione che vi farà venire l'imbarazzo della scelta e l'acquolina in bocca. Oggi è Kathi, l'apprendista cuoco, a preparare le torte e altre prelibatezze sotto la saggia guida di Verena. La famiglia Gufler si dimostra ottimista in merito sull'estate che seguirà l'attuale crisi del Corona - Covid 19. In fondo, così dicono i Gufler, dove ci si può muovere più liberamente che a Plan o in generale nell'Alta Val Passiria? L'aria è buona, la rete di sentieri ampia, e le malghe sono aperte - tutto invita a fare escursioni e a fermarsi godersi il mondo alpino. Se tutti i ristoratori, i dipendenti e gli ospiti si atterrano alle misure igieniche e affronteranno questa nuova sfida con la necessaria disciplina, tutti passeranno sicuramente una bella estate.



Rosmarie
Hotel · Ristorante

Albergo di Wellness e Sapori Rosmarie
Tel. +39 0473 421 022
Mob. +39 346 686 1670
Plan/Moso in Val Passiria - Alto Adige
info@hotel-rosmarie.it - www.hotel-rosmarie.it

♥ Benvenuti

Prelibatezze culinarie della regione in atmosfera accogliente, torte, pasticcini e dolci fatti in casa, bistecche della regione, uno smoker, piatti di pesce, trota della Val Passiria. Volentieri potete (anche per non-ospiti) prenotare un giorno rilassante nell'area benessere. Rilassare nella sauna al cirmolo bio, nella grande sauna

panoramica, nella cabina a raggi infrarossi o nella piscina esterna scaldata con vista sul mondo alpino mozzafiato.

Siamo lieti di poterVi dare il benvenuto!
Verena e Andreas con Nadine, Marie e Melanie Gufler con team