

Online-Ausgabe

Corriere del Ticino
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
<https://www.cdt.ch/>Genere di media: Internet
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
UUpM: 353'000
Page Visits: 3'722'994

Leggere online

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002Riferimento: 85932668
Clipping Pagina: 1/1

CucinaAnna Matscher, da massaggiatrice a chef stellata: «Ho battuto la diffidenza dei colleghi»

La sorprendente storia della prima cuoca stellata dell'Alto Adige, vecchia e gradita conoscenza di S.Pellegrino **Sapori Ticino** - VIDEO

2022-10-15, Mattia Sacchi

Il destino è davvero scritto nelle stelle? Nel caso di Anna Matscher sembrerebbe proprio di sì: nonostante sembrasse ormai destinata a una carriera da massaggiatrice, la passione (e l'amore per il marito Alois, ndr) è stata più forte e così la chef è diventata la prima stellata in Alto Adige, facendo da apripista ad altre cuoche che hanno seguito la sua strada. Una strada che tuttavia non è stata priva di sfide, superando la diffidenza dei colleghi, per i quali non era facile accettare che una donna, peraltro autodidatta, si dimostrasse più talentuosa di loro.

Oggi, 26 anni dopo l'apertura del ristorante Zum Löwen di Tesimo e 16 dal conseguimento della stella Michelin, Matscher ha abbattuto ogni pregiudizio ed è considerata tra le migliori chef donne italiane, giocando con i piatti tipici della tradizione della regione, rivisitati con un tocco di contemporaneità, come ad esempio i canederli che diventano una sorprendente millefoglie. Una cucina che S.Pellegrino **Sapori Ticino** ha voluto proporre in due serate speciali al Ristorante Moncucchetto, dove l'altoatesina ha cucinato in coppia con il collega Andrea Muggiano.

