

Quattro passi per scoprire la cucina di

# Stephan Zippl

**A**ppassionato di biathlon, classe 1988, **Stephan Zippl** nasce a Bolzano e cresce sull'altopiano del Renon. Questo gli permette di conoscere il suo territorio molto bene e, con esso, tutti i contadini e i **produttori locali** che lo popolano, aspetto davvero rilevante per quella che sarà poi la **sua filosofia** in cucina. Zippl ottiene il diploma di scuola alberghiera nel 2011, dimostrando da subito propensione alla **sperimentazione** e all'**innovazione** oltre che un animo sempre fortemente motivato. La sua carriera inizia in **ristoranti e alberghi rinomati**, come l'*Hotel Alpin Garden Wellness Resort* 5 stelle di Ortisei e il ristorante 2 stelle del *Grand Hotel Villa Feltrinelli* di Gargnano, struttura a 5 stelle. Proprio in quel periodo di **formazione**, Stephan conosce Erika, che diventerà sua moglie e con la quale condividerà diverse **esperienze** nelle migliori cucine del Nord Italia

## RIVISITARE PIATTI DELLA TRADIZIONE PROPONENDO NUOVI PROFUMI, ABBINAMENTI E CONSISTENZE

e non solo. Si sposta poi in Alta Badia nel Ristorante St. *Hubertus* 2 stelle come Chef de Partie: qui, sotto la guida del noto **Chef Norbert Niederkofler**, Stephan Zippl impara tecniche, condivide saperi e conoscenze, **trova nuove ispirazioni**. Nel 2015 approda al *Parkhotel Holzner*, il 4 Stelle Superior di Soprabolzano dove inizia come Sous Chef del **Restaurant 1908** e come responsabile della mezza pensione dell'Hotel e del Bistrò Holzner. Il 1908 apre nel 2014 sotto la guida di Markus Schenk il quale, con Zippl, condivide la **cura nella selezione** di materie prime eccellenti che, però, non sono forzatamente reperite sul territorio e provengono anche da altre zone. Due anni dopo, la svolta: lo **Chef Markus Schenk** intraprende una nuova strada e lascia la guida del 1908 nelle mani di Stephan che lo trasforma nell'elegante **fine dining** in cui attua da subito la sua personale filosofia di cucina: **utilizzo esclusivo di materie prime** sempre fresche e soprattutto **locali**, reperite dalla fitta **rete di contadini** e produttori dell'Alto Adige che lui stesso conosce, per assicurare ai suoi piatti un livello qualitativo sempre elevato. Il fine-dining ad

oggi conta sette tavoli per un totale di venticinque coperti. La cucina è gestita da Zippl, in sala invece è il capo del servizio **Markus Schnitzer** a condurre l'ospitalità. **Rivisitare piatti della tradizione** proponendo nuovi profumi, abbinamenti e consistenze: questo è alla base dell'operato sempre scrupoloso di Stephan Zippl.

Sia il Restaurant 1908 che il Parkhotel Holzner 4 Stelle Superior sono di proprietà dell'omonima famiglia, alla guida della struttura da ormai 120 anni e quattro generazioni. Le due realtà si trovano in

posizione adiacente, ma gli ospiti dell'Hotel possono usufruire del ristorante interno alla struttura.

Il 1908, quindi, risulta autonomo rispetto all'albergo ed è **aperto a tutti** coloro che desiderano gustare la cucina dello Chef Zippl senza dover necessariamente soggiornare all'Holzner.

Dall'approdo nella cucina del 1908, Stephan porta senza dubbio una ventata di freschezza e novità al panorama culinario dell'Holzner e, dal 2016 in poi, viene insignito di **numerosi premi** e riconoscimenti che culminano con il doppio e



Crediti: Hannes Niederkofler

rinomatissimo conferimento della **Stella Michelin** e della **Stella Verde** per la sostenibilità nel novembre 2021. Stephan Zippl seleziona i **migliori prodotti regionali** per la creazione dei suoi piatti che si distinguono per **aromi** e **consistenze speciali** grazie alla spiccata percezione sensoriale di cui lo chef è

ZIPPL SPERIMENTA  
SAPORI NUOVI E  
INCONFONDIBILI  
TRA **DOLCEZZA,**  
**ACIDITÀ,**  
**PICCANTEZZA E**  
**CROCCANTEZZA**

dotato: Zippl sperimenta sapori nuovi e inconfondibili tra *dolcezza, acidità, piccantezza e croccantezza*, i **“quattro passi”** che invita a fare nel suo regno culinario dal nome **RE:VIER** – in lingua tedesca “*re-vier*” significa regno, territorio, e “*vier*” quattro – ossia i quattro elementi alla base della cucina del Restaurant 1908.

«Sostenibilità e stagionalità sono due principi da cui non può prescindere una cucina contemporanea – dichiara Zippl – quindi lavoro principalmente con prodotti del territorio, di Soprabolzano e dell’Alto Adige e, soprattutto, i miei piatti hanno come protagonisti ingredienti di stagione e di garantita freschezza». Per lo chef è giusto sperimentare, ma è fondamentale



Crediti: Hannes Niederkofler

il **rispetto** delle materie prime che **la terra regala**.

La scelta dei prodotti e delle materie prime di qualità, infatti, è guidata dal **concetto di sostenibilità** che va oltre la stagionalità e trova la sua massima espressione nella volontà di **sostenere i piccoli cicli economici locali** con equità, colla-

borando con rispetto e lealtà assieme ai produttori di Soprabolzano in particolare e dell’Alto Adige in generale; ne sono esempio le uova, acquistate dal maso Buchhütterhof a 2 km da Ristorante 1908, il manzo, il vitello e il maiale dai contadini e allevatori del Renon in un raggio di 10 km, tacchino e pollo biologici dal maso Migler a 5 km, frutta e verdura dal maso Aspingerhof a Barbiano, il pesce dall’allevamento Schiefer in Passiria e infine le erbe dell’orto del Parkhotel Holzner, di cui il Restaurant 1908 fa parte.

RI



Crediti: Hannes Niederkofler