

Ristoranti

Addio ad Heinz Winkler, lo chef altoatesino che ha innovato la cucina tedesca

di: Francesco Pensavecchio

30 ottobre 2022



La conoscenza di un vero gastronomo passa da innumerevoli esperienze. A volte belle, raramente notevoli, tantissime simil catastrofiche. Eppure, se studiati e scelti con cura, è possibile vivere episodi che trascinano il degustatore su layer conoscitivi diversi, nuovi, che segnano gusti e scelte future. Ovunque, per sempre. Lì dove si intuisce la fusione tra l'elemento umano e l'eleganza del creato.

In questo solco, è per me indimenticabile la cena da **Heinz Winkler** nella sua **Residenza** ad **Aschau am Chiemsee**, in Baviera, il 29 giugno 2010. Ma Heinz, purtroppo, non c'è più; ieri un malore improvviso lo ha portato via. Sullo sfondo un male fatale e fulmineo.

Primo chef italiano a ottenere le tre stelle Michelin, Heinz l'ha afferrata ancora giovanissimo, a 31 anni. Leggenda della cucina internazionale, ha influenzato la cucina nordeuropea, in particolare quella tedesca, innovandola profondamente. Altoatesino, nato nel 1949 a Bressanone, era undicesimo di una famiglia di agricoltori. Viaggiò da subito. Tra le sue maggiori esperienze, le cucine di Paul Bocuse e la conduzione del Tantris di Monaco di Baviera. Nel 1989 acquisì, ristrutturò e aprì (1991) la "**Residenza Heinz Winkler**", un confortevole e lussuoso 5 stelle con ristorazione gourmet presso Aschau am Chiemsee.

Classica e innovativa la sua cucina, tra le sue teorizzazioni più interessanti la *Cucina Vitale* (Cuisine Vitale), una cucina della tradizione rivisitata sui concetti di salute, leggerezza ed erbe aromatiche che aveva come motto "*Il cibo deve ispirare e non appesantire*". Ad Aschau – il piccolo comune delle alpi bavaresi immerso in prati e boschi – è rimasto sempre legatissimo, considerandolo la sua casa.

Gault Millau ha scritto su di lui: "*fondamentalmente non fa niente di diverso dagli altri, solo che lo fa solo molto meglio e senza troppe storie*".

Leggendaria l'oca" servita per San Martino o nei menù delle feste, "*Gänserl essen*", e che ricordo con infinita nostalgia, così come le sue uova alla Benedict (alla benedettina) per colazione.

Mein herzliches Beileid.

Francesco P.

Fonti: Die Zeit, Wikipedia

Foto© Pasquale Buffa
