



Zur Kaiserkron, esperienza di gusto a Bolzano

Fino al 31 dicembre nel menù del Ristorante Zur Kaiserkron c'è un piatto più "buono" del solito, è il piatto solidale scelto da Chef Filippo Sinisgalli per partecipare all'iniziativa "Ristoranti contro la fame" Zur Kaiserkron, esperienza di gusto a Bolzano

Fino al 31 dicembre nel menù del Ristorante Zur Kaiserkron c'è un piatto più "buono" del solito, è il piatto solidale scelto da Chef Filippo Sinisgalli per partecipare all'iniziativa "Ristoranti contro la fame"

Un ristorante dalle radici italiane con un necessario sguardo all'internazionalità è quello guidato da chef Filippo Sinisgalli nel centro storico di Bolzano. Siamo nel Sud Tirolo, una terra di grandi incroci culturali e di inaspettata apertura culinaria: qui lo chef lucano ha preso la direzione della raffinata cucina cosmopolita (forte della sua esperienza all'Armani di Dubai) e ha elevato l'offerta in maniera decisa. Sapori stagionali, impiattamento d'effetto, ricerca di abbinamenti strabilianti: al Zur Kaiserkron c'è anche l'elemento sorpresa, oltre che ambiente di stile e comfort nei riservatissimi ambienti di gusto discreto.

Il ristorante fa parte dell'esperienza Palato Italiano, con sede a Bolzano, una realtà impegnata nella scoperta, nella valorizzazione e nella divulgazione dell'arte culinaria italiana attraverso attività esperienziali, culturali e una meticolosa selezione di prodotti enogastronomici di eccellenza. Il suo Executive Chef è Filippo Sinisgalli, che vanta importanti esperienze a livello nazionale e internazionale: all'Esplanade di Desenzano, come formatore dei team di brigata dell'Armani Hotel a Dubai e alla locanda Mezzosoldo in Val Rendena (TN), dove ha ottenuto la stella Michelin; un percorso che ha avuto inizio con un'articolata e strutturata formazione a stretto contatto con Gualtiero Marchesi.

Nell'aprile 2022, dopo 4 anni da Segretario Generale, è stato eletto Vice Presidente di Euro-Toques Italia, l'associazione fondata da Marchesi che a lungo ne resse la presidenza. A ottobre 2021 Il Palato Italiano accoglie la sfida dell'apertura di un ristorante portando a nuova vita lo storico Ristorante Zur Kaiserkron di Bolzano, guidato da Chef Filippo Sinisgalli e dalla sua brigata.

Dal 2019 Il Palato Italiano e Chef Filippo Sinisgalli sono stati protagonisti in alcuni importanti appuntamenti come **White** Milano, Milan Design Week, la rassegna culinaria Garda con Gusto. Nel 2018, Il Palato Italiano è stato partner di SuperStudio Più e del Fuorisalone in occasione della Milano Design Week, dove la brigata e lo Chef erano presenti con il loro concept "smart" Dattitempo. È stato inoltre main partner di Bocuse d'Or Europe OFF 2018, ospitato a Torino.

Christian D'Antonio

