

IL TORTINO LINZER di Massimo Alverà



LA "TEMUTA" SIGNORA IN DOLCE QUESTO MESE CI SVELA LE DELIZIE DI UN "PERLA DI GOLOSITÀ" DI ALTA MONTAGNA. LA PASTICCERIA ALVERA' STUPISCE PER L'OFFERTA DI QUALITÀ

Dal 1914, la **pasticceria Alverà** è protagonista della scena golosa di Cortina. Dopo aver trascorso un'ora piacevole tra le creazioni di Massimo Alverà, a buon diritto posso ribattezzare la cittadina anche 'perla di golosità'. Dai tempi della Grande Guerra, la pasticceria Alverà è un punto di riferimento per la città e per i suoi visitatori a cui propone coloratissimi mignon, paste fresche, monoporzioni, brioche e torte tradizionali come la Linzer Torte, lo strudel, la Sacher e quei classici dolci di cui l'aria di montagna stimola un impressionante desiderio. Il locale si apre sul corso principale di Cortina, e dopo aver salito qualche gradino, passando fra i tavolini all'aperto che danno sulla piazza, entrarvi sarà la cosa più saggia che potrete fare

per una merenda, uno spuntino salato o un aperitivo. Entrando, sulla sinistra ecco un lungo bancone di pasticcini che sfumano poi nei lievitati disposti nel bancone accanto, si prosegue con le monoporzioni; a destra, invece, pile di Sacher e barattoli di biscotti di ogni tipo.

Proseguendo il percorso fra i banconi, troverete in fondo un'ampia sala con una decina di tavolini con delle **vetrate vista montagna**. Lo spettacolo è rassicurante, intimo, e la luce naturale in cui ci si immerge è una pennellata di pura poesia, pur in mezzo all'inevitabile chiacchiericcio dei golosi intenti a degustare torte e spuntini salati.

Mi siedo, menù alla mano: per gli amanti del salato non manca un'ampia scelta di tramezzini, focacce, panini al prosciutto, speck e formaggio e Quiche Lorraine. **La scelta dei dolci, ad accompagnare tè, infusi e tisane, è davvero ampia: strudel, muffin al cioccolato o grano saraceno, tortino di carote, tortino di mele, tortino Linzer, tortino frangipane, e poi ancora millefoglie, tiramisù, Sacher e selezioni di mignon.**

Anche sui lievitati il menù attira e convince: si spazia da sei tipi di croissant ai Kranz, le veneziane, le ciambelle, i risini, le frolle e i biscotti. Ora però devo proprio scegliere! La vera golosità richiede sempre equilibrio e misura, e opto per un classico della tradizione nordica: il tortino Linzer. Di origini austriache, ha una base di pasta frolla, a cui si aggiunge una crema montata al burro con farina di mandorle e al suo interno una marmellata di mirtilli rossi. Una celebrazione della montagna! Dall'aspetto un po' essenziale e austero, il tortino si rivela al primo boccone una

Dove: **Pasticceria Alverà, Cortina**

Quando: **11.09.2022, ore 12.30**

Degustazione: **tortino Linzer**

semplice delizia! Cosa mi piace?

La sua burrosità non invadente, la sua fragranza raffinata e il protagonismo dei mirtilli, quintessenza della montagna.

A completare il quadro, il tocco magico della cannella e della farina di mandorle, gusti in cui assapori l'anima avvolgente della montagna.

Il personale in divisa è cortese, **Andrea, aiuto pasticcere a cui chiedo lumi sulla torta, è disponibile e sorridente, nessuno mi propone però una bevanda con il tortino. Il resto del personale rischia di essere un po' troppo indaffarato e sbrigativo e lesina sui sorrisi, qualità che non manca al pasticcere Massimo Alverà.** Bagno in pieno stile di montagna con porte e rivestimenti in legno. Conto 3,50 euro per il tortino consumato al tavolo.

© Riproduzione Riservata



Scheda valutazione

Ambiente 🍰🍰🍰🍰🍰

Esposizione 🍰🍰🍰🍰🍰

Accoglienza 🍰🍰🍰🍰🍰

Servizio 🍰🍰🍰🍰🍰

Degustazione 🍰🍰🍰🍰🍰