

# Philipp Hillebrand vince il premio Godio come miglior chef dell'Alto Adige e si classifica 2° ai Weekend Premium Awards 2020

Lo avevamo tenuto d'occhio, quando lo abbiamo intervistato la prima volta e ci avevamo visto giusto! Philipp Hillebrand, il giovane e talentuoso chef del ristorante **Eden's Park** di Villa Eden di Merano (BZ) non solo ha conquistato la seconda posizione ai **Weekend Premium Awards 2020** nella sezione **Green Chef Premium**, ma ha vinto anche il prestigioso **Premio Godio 2020**, che di fatto lo incorona miglior chef dell'Alto Adige.



Originario della Val d'Ultimo **Philipp Hillebrand** condivide le sue radici con **Giancarlo Godio**, lo chef a cui è intitolato il premio. Infatti, questa zona del Sudtirolo ha sempre avuto un rapporto privilegiato con la natura e i suoi frutti. Un premio

meritatissimo che ha anche un valore di continuità con la tradizione.



Il curriculum di **Philipp Hillebrand** è di tutto rispetto. Il giovane chef vanta infatti una lunga esperienza a fianco di chef pluristellati, sia tedeschi che internazionali. La sua cucina propone piatti con una grande attenzione alle materie prime, come ha spiegato lui stesso: “La ricerca è fondamentale. Acquistiamo quasi esclusivamente prodotti di provenienza regionale, dalle carni al pesce, e le verdure arrivano direttamente da orti e coltivazioni bio di contadini dell’Alto Adige”.



Nella sua cucina, tuttavia, troviamo anche **erbe e frutti provenienti dalle valli del territorio**. “L'utilizzo di sapori, erbe, condimenti che vengono dai nostri boschi regala un carattere speciali alle preparazioni”, racconta ancora **Philipp Hillebrand**. “Con i menù degustazione proponiamo un vero viaggio nel territorio”.



Lo chef, infatti, sceglie di persona la carne da allevamenti

che ne garantiscono una qualità assoluta. Gli **ortaggi**, rigorosamente di stagione, provengono da **permacolture**, cioè da orti che non sfruttano il terreno con monocolture, ma dove le verdure diverse crescono l'una accanto all'altra. Questa tecnica, di origine molto antica, consente infatti di utilizzare al meglio gli elementi nutritivi della terra e di ottenere prodotti dal gusto unico.



**I tasting menù** elaborati da **Philipp Hillebrand** e dalla sua brigata di cucina, che variano a seconda delle stagioni e sono rinnovati mensilmente, sono quotidianamente disponibili per gli ospiti di **Villa Eden Leading Park Retreat** e anche per il pubblico esterno ogni lunedì, martedì, giovedì e sabato. E con un Top Chef così ai fornelli, non c'è da farseli scappare!



## INFO

**Villa Eden Leading Park Retreat**, via Winkel 68/70, Merano (BZ), tel 0473/236583, [www.villa-eden.com](http://www.villa-eden.com)

.