

e PECCATI DI GOLA/2



ALTA CUCINA D'ALTA QUOTA

Sui sapori montani piovono stelle Michelin e segnalazioni delle più note guide gastronomiche. Francia e Italia fanno scuola. Una gara a stupire con il cibo, che contagia persino i centri benessere

di DONATELLA ZUCCA

Valle d'Aosta e Alta Savoia hanno culture simili, sono ricche di prodotti e per tradizione vantano una buona cucina che, qualche anno fa, noi cuochi abbiamo deciso di elevare a cultura gourmet d'alto livello. Per prima cosa, riappropriandoci di ciò che offrono le nostre montagne, a partire dalle erbe, poi seguendo i produttori e andando a vedere cosa si fa nel mondo». Così ci dice René Meilleur, chef e proprietario dell'hotel la Bouitte di Saint Martin de Belleville (www.la-bouitte.com), il cui ristorante vanta due stelle Michelin e ottime valutazioni della Gault Millau. Dalla parte opposta delle Alpi, a San Cassiano in Val Badia, Norbert Neiderkofler del St. Hubertus, altro due stelle, se-

gue un percorso simile e sostiene che «anche i produttori sono più raffinati. In Alto Adige, gli influssi austro-ungarici hanno aiutato lo sviluppo di una nuova cucina, ma la cosa più bella è il mix tra cultura montana, del territorio e mediterranea. Noi utilizziamo burrata e ricotta di bufala, frutta e verdura del sud Italia e, ogni giorno, 8-9 tipi di pomodori diversi». Un cocktail che pone al centro il prodotto e il suo gusto naturale, proponendo un approccio meno sofisticato alla tavola, luogo d'incontro dove si propongono nuovi valori. «Essere pretenziosi è sbagliato», dice René, «e bisogna saper accogliere i clienti con semplicità». Lo stesso vale per Norbert che crede nel valore educativo della gastronomia. «Se i bambini chiedono una milanese, la facciamo come va fatta, con l'impanatura giusta e cotta nel burro chiarificato. Lo stesso vale per una pa-

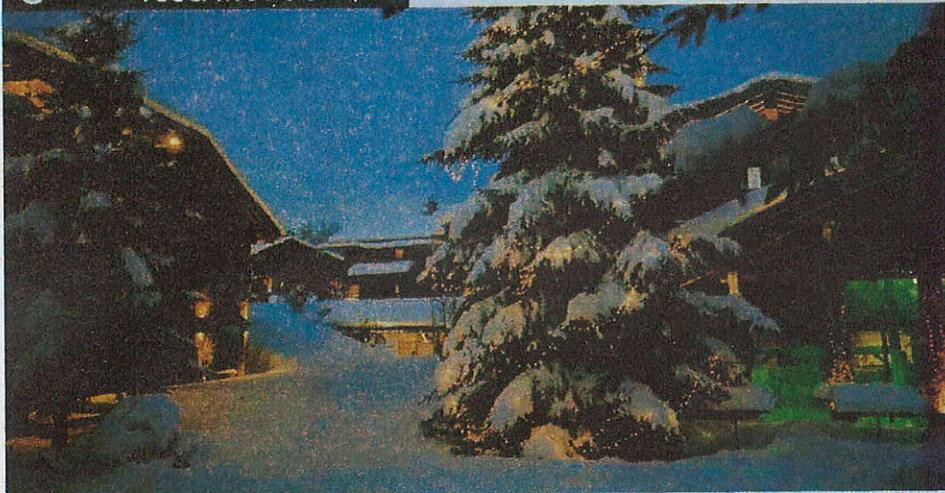
SEMPRE PIÙ IN ALTO IL GUSTO CI GUADAGNA. Sopra, gli chef di Sciare con Gusto e della Chef Cup Südtirol. A destra, un carré di cervo con frutti di bosco di Norbert Neiderkofler, del St. Hubertus di San Cassiano-Alta Badia.

VAL BADIA E DINTORNI

Aspettando l'anno nuovo

- **Chef Cup Südtirol 2011:** evento che alterna lo sci a incontri e corsi di cucina con chef stellati, dal 16 al 22 gennaio in Alta Badia.
- **Gourmet Safari:** cena che offre in contemporanea le stesse portate a La Stua de Michil (Corvara), al St. Hubertus e al Siriola (San Cassiano).
- **Ski Safari:** tour gastronomico in sci tra i rifugi con inizio alle 7 dal Col Alt, sopra Corvara, per una colazione a base di prodotti dei masi.
- **Sciare con Gusto:** rassegna enogastronomica da gennaio a marzo che vedrà 10 rifugi offrire un piatto di grandi chef come Andrea Berton, Reto Mathis e Bobby Bräuer.
- **Fair Cooking:** progetto a sostegno della qualità dei prodotti equo-solidali che coinvolge i ristoranti gourmet altoatesini.
- **Colazione al Col Alt:** ogni martedì e giovedì mattina partenze da Corvara tra le 6.50 e le 7.20, salita in gatto, gran buffet e discesa in sci.

e PECCATI DI GOLA/2



sta, fatta in casa col pomodoro adatto». Tra slow ski, nordic walking e passeggiate in ciaspole, Val d'Aosta e Trentino Alto Adige primeggiano per la qualità dei ristoranti di montagna.

IL FRONTE OCCIDENTALE...

La Val d'Aosta preferisce la classe alle impennate d'eccellenza: un bon ton piemontese che forse offre qualcosa in più, come il Petit Restaurant dell'Hotel Bellevue di Cogne, la cui unica stella Michelin premia quattro tavoli di una saletta con vista sul Gran Paradiso, e i tre menù di Fabio Iacovone. Pane sublime, affumicati al legno di melo e di noce, verdure dell'orto: si fa tutto sul posto. I formaggi vengono da una grotta di famiglia per la stagionatura, il rito del tè è accompagnato dalla pasticceria di casa. In cantina 1.000 etichette, 750 sulla carta, 250 vini prodotti senza sostanze chimiche.

Sulla strada per Courmayeur, le poesie gastronomiche a una stella di Café Quinson conquistano anche i bambini. Più in alto, sulla pista di fondo di Val Ferret, ai piedi del Bianco e Les Grandes Jorasses, la Clotze offre accoglienza, pietanze e vini. Dopo il traforo, l'Alta Savoia si apre con Chamonix, misto di grandeur e tradizioni montagnard che ritroviamo all'Hotel Montanvers, sulla Mer de Glasse, il più alto e datato della valle. Da Chamonix si passa ai panettoni bian-

chi di Megève per provare i piatti doppiamente stellati del Flocons de Sel, poi le marmellate, i vini e, potendo, la Spa. Senza togliere niente ai grandi chef di Courchevel e alle genialità di Jean Sulpice dell'Oxalys, la coppia René e Maxime Meilleur della Bouitte fa strike col suo cocktail di cucina e accoglienza, un'ottima cantina e una Spa da favola.

...E QUELLO ORIENTALE

Da noi è il Trentino Alto Adige a offrire il massimo, in particolare Val Badia e Val Gardena, dove la cultura gourmet s'intreccia con lo sport e il divertimento. A El Molin di Cavalese, Alessandro Gilmozzi conduce i giochi di cucina, mentre nella Stube del **Bio-Hotel Hermitage** a Madonna di Campiglio tocca a Paolo Cappuccio. Il profumo dei legni di cirmolo della Stia de Michil, all'Hotel La Perla di Corvara, fa da sottofondo ai piatti di Arturo Spicocchi, mentre l'Anna Stuben di Ortisei è il regno di Armin Mairhofer, che sfoggia una meritata stella Michelin. Al St. Hubertus, del Relais & Chateaux Rosa Alpina, il patron Norbert Niederkofler, dice: «A 18 anni ho lasciato l'Alto Adige dicendo che non mi avrebbe più visto, ora però voglio stare qui. Se vado a New York o a Londra mi piace tornare in mezzo alle mie montagne piuttosto che tra montagne di grattacieli».

Trasportati dai pratici gatti, in gene-

NON SOLO IN TAVOLA

Birra e castagne

Per smaltire le fatiche di una giornata sugli sci e una mangiata a due stelle, quasi ovunque ormai ci sono Spa dove riacquistare la forma e rilassarsi. All'Alpine design & Spa Hotel Schgaguler di Castelrotto/Alpe di Siusi si fanno bagni al decotto di birra e al fieno, al Wald Hotel Tann sul Renon (Bolzano) è disponibile l'unica cabina in Italia per paneterapia, che utilizza il calore e gli enzimi rimasti dalla cottura del pane per curare i reumatismi. Il centro benessere Castanea dell'Hotel Unterwirt di Velturo (Bressanone) e le Terme di Merano fanno trattamenti base di castagne. L'Alpine Healthcare della Vitalis dott. Joseph include anche un bagno alla mela e alla rosa canina per la pelle. Al maso Weidacherhof di Collalbo/Renon (Bolzano) e alle Terme di Merano si fa il bagno alla lana per la cura della pelle e dei dolori. □

re compresi nel prezzo, si può cenare in ristoranti rinomati distribuiti sulle piste di tutto l'arco alpino. Lungo la pista dello Spinale, a Madonna di Campiglio, da segnalare la Malga Montagnoli dove si cena davanti al camino acceso così come al Rifugio Comici (2150 mt), nell'area sciistica del Piz Sella.

La Baita Mullinè, sul percorso B della Saslong, nell'Altopiano del Ciampinoi, è citata dal Gambero Rosso, Baita Sofie Hutte (2410 mt) sull'Alpe di Seceda ha un'ottima cucina tirolese e una gran cantina. In Alta Valle Badia, il Rifugio Club Moritzino (2100 mt) è un vero ritrovo, con lo wine bar Moritz Lounge e un ristorante che da 18 anni serve ottimo pesce, oltre a classici come il filetto di cervo in crosta di mandorle. La cucina del Rifugio Fuciade (1982 mt), sopra Passo San Pellegrino, in Val di Fassa, compare nelle migliori guide: location incantevole e in cantina 300 etichette. Infine il rifugio Scotoni (1985 mt), sulla pista Lagazuoi, nel parco naturale Fanes-Sennes-Braies, è l'ideale per chi scia tra Cortina e l'Alta Badia, con le sue fumanti carni alla griglia. □

A LONDRA E NEW YORK PER IMPARARE, MA POI SI RITORNA SEMPRE TRA I MONTI DI CASA NOSTRA