

Gennaio-Febbraio 2017 - n. 36

FOOD

GOURMET IN QUOTA

La montagna d'inverno riserva sorprese. Oltre alle piste da sci e alle cime innevate, ci sono i ristoranti stellati. Che con i loro piatti capolavoro, sintesi di tradizione alpina e innovazione, conquistano i sensi. Sullo sfondo, paesaggi incantati

di Marzia Nicolini



Immaginate il paesaggio mozzafiato delle cime più belle delle nostre Alpi, tra comprensori sciistici invidiati in tutto il mondo, boschi innevati, ghiacciai e altopiani assolati. Amatissima dagli sportivi di ogni età, la montagna riserva però anche un lato meno dinamico e assai più godereccio: parliamo dell'*haute cuisine* firmata dagli chef del posto. Un connubio, quello tra territorio montano e alta gastronomia, che trova nelle loro creazioni la sintesi perfetta. Tradizione e innovazione vanno a braccetto, in piatti che dialogano con le vette circostanti. Perché per questi chef, fini conoscitori del luogo in cui operano (e da cui spesso provengono), è la montagna la fonte prima di ispirazione. Esserle fedeli è quasi d'obbligo.

Le scuole di pensiero e i piatti da gustare sono tanti e diversi. Se la montagna resta il *fil rouge* per eccellenza, quelle degli chef di montagna sono preparazioni assai personali. Il St. Hubertus, due

stelle Michelin, è il palcoscenico privilegiato dello chef Norbert Niederkofler, mente e mani dell'hotel Rosa Alpina, il Relais & Châteaux della famiglia Pizzinini a San Cassiano, nella bellissima Val Badia. In un borgo altoatesino dove si comunica in lingua ladina, si assaggiano piatti esaltanti come il trancio saltato di *foie gras* con *crème brûlée* alla mela e balsamico e risotto al pino mugo con farfalle affumicate. A Niederkofler, sud-tirolese della Valle Aurina, il merito di aver concettualizzato la filosofia del *cook the mountain*, un grande progetto di promozione e valorizzazione della gastronomia montana. In un'ambientazione in puro stile sudtirolese, al ristorante del Romantik Hotel Staffler di Vipiteno, la doppia stella Michelin Peter Girtler, star della cucina della Gourmetstube Einhorn, crea piatti ricercati. Il suo riferimento? La migliore tradizione altoatesina, compresi gli antichi ortaggi dimenticati e la varietà di erbe spontanee

Gennaio-Febbraio 2017 - n. 36

FOOD



02



selvatiche di montagna. Qui si mangia riscaldati da una grande stufa in maiolica, con la netta sensazione di fare un salto temporale nel passato. Sempre in Alto Adige, il promettente Matteo Metullio, classe 1989, triestino, dirige le cucine de La Siriola, il celebre ristorante dell'Hotel Ciasa Salares a San Cassiano. Il menu si apre con una frase che sembra un motto: «la forza sta in tutto quello che ha radici solide». Dall'uovo di Bresse al *magret* d'agnello in soffice crema al latte di capra, l'itinerario goloso lascia (estremamente) contenti. Altra regione alpina, altre suggestioni. Chi ha provato la cucina valdostana di Agostino Buillas, una stella Michelin, lo sa: la meticolosità che questo chef riserva ai piatti del suo Café Quinson a Morgex, pochi chilometri da Courmayeur, è unica. Situato nella piazza principale del paese e a conduzione familiare, il ristorante di Buillas è caldo e avvolgente. Merito della scelta di rivestimenti in pietra e legna locale, degli spessi tappeti che coprono i pavimenti e delle stufe che scoppiettano allegramente. Da non perdere l'hamburger di carne

cruda valdostana, il *magret* d'anatra e l'ampia selezione di vini e formaggi della Valle (e non solo). Lasciarsi coccolare è un attimo. E quando si esce, la vista del Monte Bianco, sveltante di fronte al paese, rende il tutto ancora più suggestivo. Ultima tappa all'Umami di Bormio, nel cuore della Valtellina. Il giovane chef Antonio Borruso, una stella Michelin, dedica al nome del suo ristorante, che in giapponese significa "saporito", una cucina capace di miscelare abilmente aromi, colori, profumi, creando un insolito punto di incontro tra due (diversissime) tradizioni culinarie, quella napoletana e quella valtellinese, che si fondono in un menu inaspettato. Da ricette tradizionali come i succulenti pizzoccheri, rivisitati in forma sferica, al merluzzo gratinato con mandorle, non ci si annoia di certo. Anche l'arredamento gioca il suo ruolo: di gusto contemporaneo, il ristorante ha vetrate a tutta altezza che lasciano entrare la luce, toccando il paesaggio circostante. E dopo una bella mangiata, i più temerari possono avventurarsi sugli sci o sulle ciaspole.

02. Ambientazione valdostana e caldi rivestimenti in legno locale al Café Quinson di Morgex. In cucina lo chef stellato Agostino Buillas è affiancato dalla sua famiglia

03. Piatti come opere d'arte: al Romantik Hotel Stafler di Vipiteno, la doppia stella Michelin Peter Girtler propone ricette della tradizione sudtirolese