

# DALLE PISTE ALLA TAVOLA

# SULLA NEVE DA GOURMAND

Non solo **sport**: la settimana bianca è un'occasione ghiotta per i **palati fini**. Dalla Svizzera all'Alto Adige, gli indirizzi per divertirsi **con gusto** grazie alle **creazioni** degli chef

**MARIANGELA ROSSI**

È LA NUOVA frontiera per chi ama panorami innevati, comprensori di piste super attrezzate e cucina gourmand: scegliere una destinazione di montagna non solo per il piacere dello sci, ma anche per riscoprire tradizioni gastronomiche locali, meglio se rivissate dall'abilità creativa di chef blasonati di fama internazionale, con tanto di stella Michelin. I buongustai più esigenti viaggiano così e, nel corso della stagione, amano darsi appuntamento nelle località di montagna che si trasformano per qualche giorno in vere capitali per il piacere del palato.

Fra gli eventi più importanti, il 18° St. Moritz Gourmet Festival, che si svolge nella celebre meta dell'Alta Engadina dal 31 gennaio al 4 febbraio 2011. Quest'anno Reto Mathis, uno dei fondatori e attuale presidente del World Gourmet Club, è riuscito a portare a St. Moritz dieci cuochi d'eccellenza, fra cui spicca un poker d'assi dall'Italia: Alfonso Iaccarino del Don Alfonso 1890, ristorante di Sant'Agata sui Due Golfi, non lontano da Napoli, che vanta due stelle Michelin, Andrea Berton del Trussardi alla Scala di Milano, anch'esso con stelle, Herbert Hintner del Zür Rose a San Michele Appiano, una stella Michelin, e Philippe Léveillé del Miramonti L'Altro, a Costorio di Concesio in provincia di Brescia, insignito di due stelle. Una vera kermesse del gusto animata da cene, da Kitchen Party, ovvero serate in cui si mangia direttamente dalle padelle muniti di grembiule e posate, da degustazioni di cibo e vini e da speciali Gourmet Safari, dove gli ospiti, portata dopo portata, sono guidati attraverso le cucine agli "chef's table", tavoli serviti con un occhio di riguardo.

Nella meta preferita dal jet set, nota anche per il leggendario "clima champagne", secco, frizzantino e con 322 giorni di sole all'anno, il resto è fatto di sciate nel comprensorio dell'Engandin, su 350 km di tracciati, sino al picco più elevato, il Piz Nair, a 3.057 metri di altitudine. Ma anche di escursioni con le racchette, relax nei centri termali che pro-

pongono trattamenti alle erbe alpine, escursioni in paese, magari alla ricerca di delizie gastronomiche.

## STELLE IN VETTA

Quattro  
chef italiani  
ospiti del  
Festival  
in Engadina

Con tappa immancabile alla Confiserie Hanselmann, per golosità dolci in un ambiente belle époque, all'Essiccatoio Hatecke, dove la miglior carne degli alpeggi engadinesi, con un'elevata concentrazione di vitamine e sali minerali, viene speziata e seccata all'aria per mesi. Davisitare anche il Caffè Badilatti, la torrefazione più alta d'Europa, nel piccolo villaggio di Zuoz, accanto

al Museo del caffè Caferama.

Anche in Alto Adige, dove gli influssi mitteleuropei hanno aiutato lo sviluppo di un nuovo stile culinario, c'è un'altra valle degna di interesse per l'alta cucina. È l'Alta Badia, celebre per la Gran Risa, dove si corre lo slalom gigante di Coppa del Mondo, che vanta chilometri di piste spettacolari e telecabine riscaldate, come quella di Plan de Corones. Qui si scia, è il caso di dirlo, con gusto: sino a marzo anche nei rifugi e nei masi, come l'Utia Las Vegas a San Cassiano e l'Utia Pralongià a Corvara, si assaggiare piatti realizzati da cuochi stellati internazionali. Come da Andrea Berton e Reto Mathis, già presenti al St. Moritz Gourmet Festival, ma anche da Bobby Brauer del Petit Tirolo di Kitzbühel e dal noto gruppo dei Dolo-Mitici, i tre ristoranti della valle che vantano stelle Michelin: il St. Hubertus, La Stüa de Michil e La Siriola. Padrone di casa del primo, all'interno del Relais & Châteaux Rosa Alpina a San Cassiano, dove prima di cena ci si rilassa alla spa, è Norbert Niederkofler. «Chi segue la natura non ha bisogno di ricette» è il motto di questo grande maestro dell'arte culinaria, con fiori all'occhiello come la composizione di fegato d'oca accostato a crème brûlée, pesche Saturnia, cipolline e granita all'anguria o il maialino da latte con crema di avocado, schiuma di verberna e mostarda di albicocche della Val Venosta.

Al Ciasa Salares, hotel che ospita il ristorante ga-

stronomico La Siriola, si gustano delizie come i canederli pressati con tartufo e brodo di coda e i gnocchetti di patate, la fonduta di Monte Veronese, i fiori di zucchine e il chinotto candito. Qui il noto chef Claudio Melis ha appena lasciato lo scettro a Fabio Cucchelli, mentre la stella Michelin è stata momentaneamente sospesa, in attesa di giudizio. Il terzo Dolo-Mitico, Arturo Spicocchi della Stüa de Michil, una stube tirolese del Settecento all'interno dell'Hotel La Perla a Corvara, ai palati raffinati propone antiche ricette tirolesi e ladine rivisitate con maestria, come il lombo d'agnello alle erbe con variazione di melanzana, i cinque ravioli con formaggi della valle e il filetto di maiale affumicato. Tutti piatti accompagnati da etichette superlative. Piccoli, grandi piaceri per concludere serate da veri bon vivant. E la mattina seguente, puntuali, ci si dà appuntamento all'apertura degli impianti.

marireds@fastwebnet.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IDENTITÀ GOLOSE, ALTA CUCINA DA TUTTO IL MONDO**

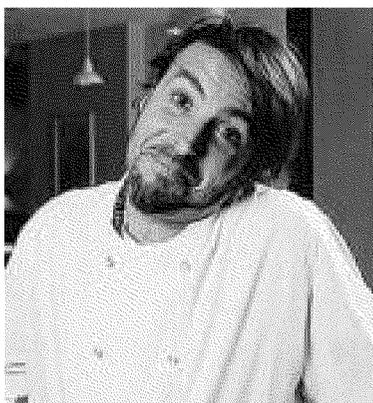
I SAPORI di montagna, con lezioni di food dedicate al mondo del miele insieme a superchef come Corrado Assenza, ma anche i gusti del territorio del Piemonte, regione ospite per quest'anno, sono protagonisti di **Identità Golose 2011** ([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)). È l'appuntamento dedicato all'alta gastronomia che si svolge, per la settima edizione, a Milano dal 30 gennaio al 7 febbraio. Presenti chef innovativi da tutto il mondo: fra loro il portoghese Nuno Mendes che incarna il mito del viaggio attraverso il gusto. Un passato accanto a maestri come Wolfgang Puck e Ferran Adrià, lo scorso anno ha lanciato il ristorante Viajante, "viaggiatore" in lusitano, nell'East End londinese: nessun trucco molecolare, solo prodotti di alta qualità legati ai viaggi.

**M. RO.**

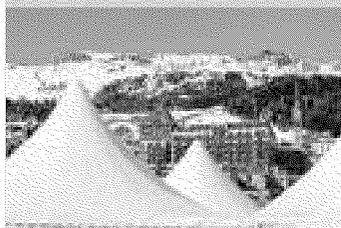
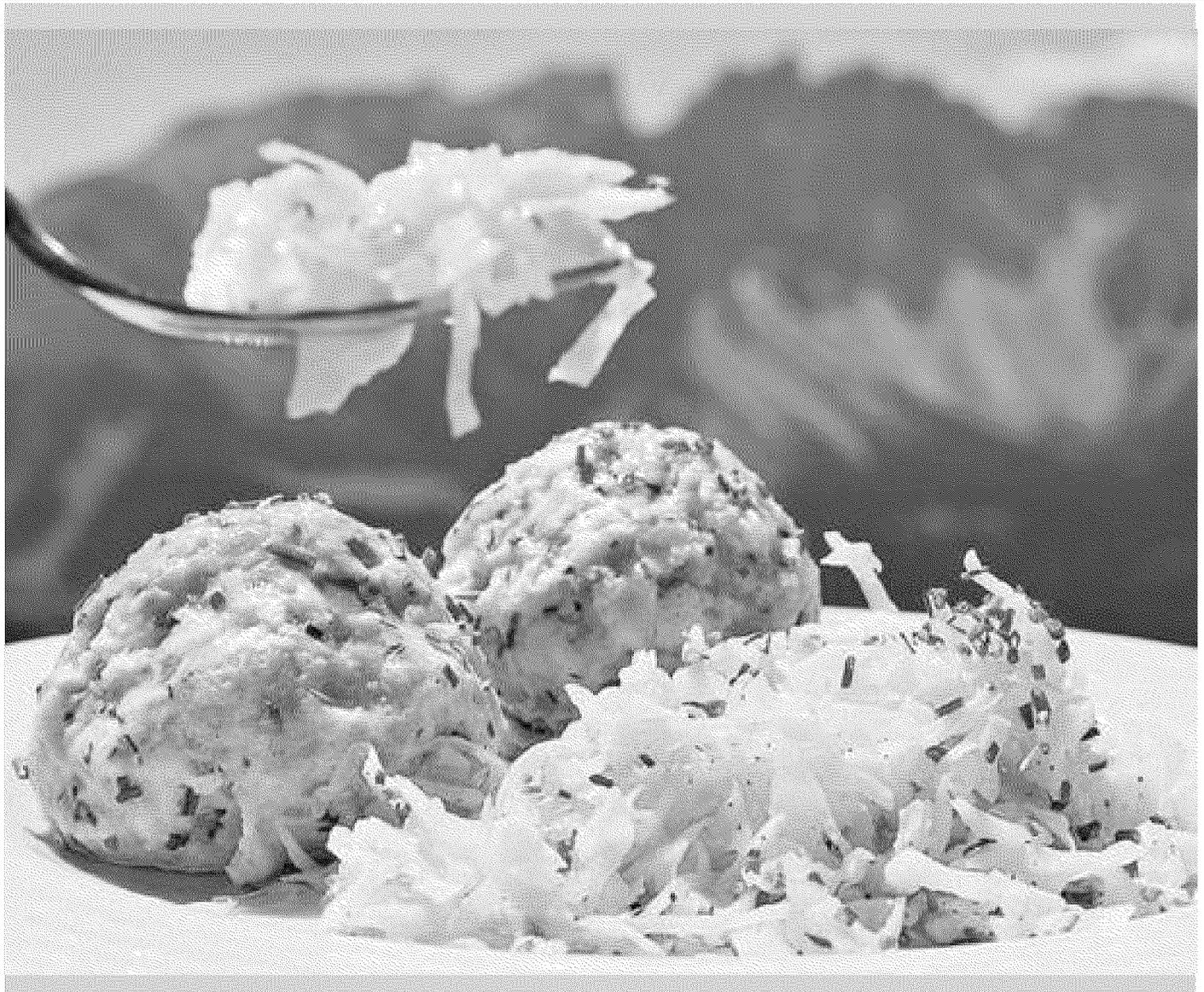
**[+] SOGGIORNI DA BUONGUSTAI**

**DOVE ASSAPORARE LE DELIZIE DELLA CUCINA INTERNAZIONALE**

- St. Moritz Gourmet Festival, [www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch): pacchetti Gourmet Festival dei vari hotel. Come il Suvretta House che ospita lo chef Andrea Berton
- Hotel Laudinella, St. Moritz (Svizzera) [www.laudinella.ch](http://www.laudinella.ch): una notte con prima colazione da 150 CHF (circa 115 euro).
- Ristorante Jöhri's Talvo, Champfèr, St. Moritz (Svizzera) [www.talvo.ch](http://www.talvo.ch): in una casa engadinese del Seicento con pochissimi tavoli. Menu a 230 CHF (circa 175 euro).
- Mathis Food La Marmite, St. Moritz (Svizzera). Tel. 0041 81 833 63 55. Menu degustazione a 105 CHF (circa 80 euro).
- Utia Las Vegas, Piz Sorega, San Cassiano (Bolzano) [www.lasvegasonline.it](http://www.lasvegasonline.it): rifugio che propone piatti gourmet. Notte in mezza pensione da 134 euro.



**Lo chef portoghese Nuno Mendes**



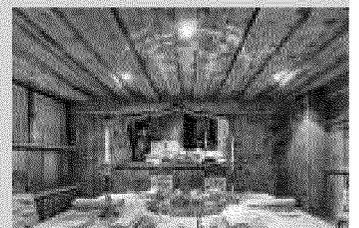
**Al St. Moritz Gourmet Festival** si può partecipare al Kitchen Party: le pietanze si assaggiano direttamente in cucina



**Al St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina**, a San Cassiano, menu degustazione a 135 euro. Specialità fegato d'oca con crème brûlée



**Alla Siriola all'hotel Ciasa Salares**, ad Armentarola, menu degustazione da 92 euro. Si gustano canederli pressati con tartufo



**La Stüa de Michil all'Hotel La Perla di Corvara** propone menu degustazione a 125 euro: si gusta lombo d'agnello alle erbe