

Cime goduriose

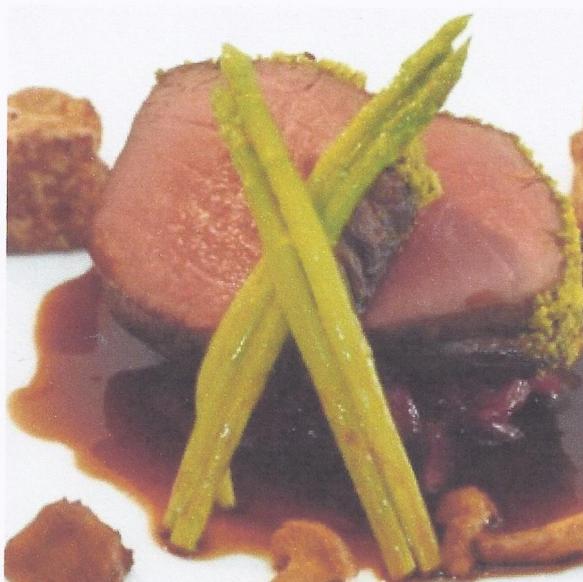
Tra Val Badia e Val Gardena, per viziarsi con la cucina di cinque hotel a ridosso delle montagne



Norbert Niederkofler, chef del *St Hubertus* dell'hotel *Rosa Alpina* di San Cassiano (Bz), telefono +39.0471.849500. Con **Arturo Spicocchi** della *Stua de Michil* e **Fabio Cucchelli** della *Siriola*, Niederkofler è promotore della *Chef's Cup*, 22-27 gennaio in Val Badia

Se i navigatori fossero strumenti intelligenti, capaci di fornire anche “dritte” esperienziali, alla richiesta *“haute cuisine + neve”*, non potrebbero che indicare un'unica meta possibile, senza possibilità di errore: la Val Badia o, allargando un po' il campo, l'Alto Adige. Una sorta di San Sebastian italiana e in alta quota, tale è la concentrazione di insegne di alto livello, stellate o meno. Ma qui, appunto, si viene innanzitutto per gli sport invernali, sebbene sospettiamo che il numero di quelli che vengono per abbandonarsi ai piaceri della tavola e poi, forse, dello sci alpino - ma con calma, in tarda mattinata e solo se il tempo è buono - è in vertiginoso aumento. In ogni caso, qui un tour tra alcune delle tavole migliori d'Italia, è possibile quasi sci (o tavola) ai piedi.

Non si fa nemmeno in tempo a uscire dall'autostrada, in direzione Val Gardena, ch  subito bisogna fermarsi, per capire come mai l'eco del *Jasmin* dell'**Hotel Bischofhof**, +39.0472.847448, sia rimbalzata di valle in valle, tanto da tornar indietro in forma di due stelle Michelin. Di certo non ci si ferma per caso, una volta pagato il (sempre pi  caro) pedaggio, perch  Chiusa non   la Val Badia in quanto a charme e posizione e il *Bischofhof* non ha certo le ambizioni luxury di altri hotel della zona, pur essendo un curato e super accogliente tre stelle, come   norma da queste parti.

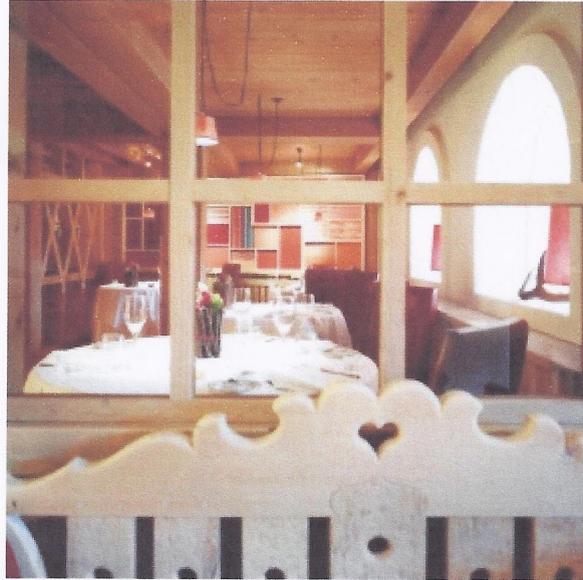


Cervo nostrano in crosta di pistacchi e salsa di cioccolato di **Martin Obermazoner** del ristorante *Jasmin* dell'**hotel Bischofhof** a Chiusa (Bz), +39.0472.84744

E invece   qui che si esprime libero e anticonvenzionale (a volte pu  sbagliare il colpo, ma perch  prova sempre la giocata, come tutti i grandi) il talento di **Martin Obermarzoner**. Qui il territorio non   un dogma, il piatto finito s : sorprendente *Cervo in crosta di pistacchi con purea di bietole e sedano, polenta di grano saraceno al ginepro e salsa di cioccolato*.

Si prosegue la corsa. Prossima sosta a Selva di Val Gardena, più precisamente a *Plan de Gralba*, cuore del comprensorio e della Sella Ronda, già sulla ripida salita per il Passo Gardena. Un tempo si sganciavano gli sci per la miglior sosta all'insegna della tradizione (per la verità anche per la bellezza delle figlie del proprietario, **Nives** e **Alexa**) allo **Chalet Gérard**, +39.0471.795274. Anche oggi. Ma lo chalet si è da poco evoluto in un *mountain lodge* moderno, elegante e curato, dove per fortuna si mangia sempre bene e i piatti - tra cui i *canederli* e *spätzle di spinaci* da primato - sono ancora rassicuranti nella loro semplicità.

Guadagniamo il passo e riscendiamo verso Colfosco e poi Corvara, proseguendo la Sella Ronda in senso orario, fino alla partenza del Col Alt. **La Perla** non è un semplice hotel. È un modo diverso e intimo di intendere la montagna. Di sentire il respiro di queste valli e di rispettarne i tempi. Al suo interno **Michil Costa** ha creato uno scrigno a sua immagine e somiglianza, *La Stüa de Michil*, +39.0471.831000, un luogo di autentica accoglienza ladina e di romanticismo sfacciato. In questa stube del Quattrocento - come fosse nato qui - il marchigiano **Arturo Spicocchi** crea piatti dall'anima "green", biologici, equosolidali e locali fin dove è possibile, come gli *Gnoc di pucia con ragù di selvaggina*, *crema di zucca* e *pan di spezie*.



Le stanze del *Ciasa Salares* di **Stefan Wieser** a San Cassiano, +39.0471.849445

Da Corvara, pochi chilometri in macchina - oppure una gran bella sciata, salendo dal Col Alt e riscendendo da Piz Sorega - e si arriva a San Cassiano. Anche qui c'è l'imbarazzo della scelta, a partire da due degli altri hotel che hanno fatto la storia di questa valle. A *Ciasa Salares* - la casa di **Stefan Wieser**, che vi aprirà anche le porte di una delle cantine più belle d'Europa, soprattutto per gli amanti dei vini biodinamici - il cambio al timone de *La Siriola*, +39.0471.849445, non ha intaccato rotta e andatura, che si conferma capace di sublimi interpretazioni sul tema selvaggina. Ma non solo. Vedi alla voce *Trancio di baccalà in brodo di tartufi di mare, fave e cocco*, uno dei nuovi piatti di **Fabio Cucchelli**, degno sostituto di **Claudio Melis**. Prima di cena, piscina panoramica a parte, c'è il wine bar, lo spazio informale per un après-ski di qualità.

Una passeggiata di pochi minuti per attraversare il paese ed ecco il *Rosa Alpina* con la storica insegna *St. Hubertus*, +39.0471.849500, quartier generale del pioniere della grande cucina dolomitica: **Norbert Niederkofler**. Oggi gli ospiti possono scegliere tra due menu degustazione che

sono un viaggio. Il primo nel passato, presente e futuro di **Niederkofler**, con i suoi classici più o meno nuovi: dalle *Variazioni di fegato grasso* al *Filetto di manzo al fieno di montagna cotto in crosta di sale*. L'altro - *Cook the mountains* - è un omaggio alle tradizioni e alle materie prime di queste valli, secondo l'interpretazione dello chef, come il *Risotto con graukäse pücia ed erba cipollina*.

Federico De Cesare Viola

Romano, scrive di enogastronomia e viaggi per *Il Sole 24Ore* e *Condé Nast Traveller* e insegna Food Culture & Media agli studenti della University of Illinois



| pubblicato il 11-01-2012 in **DE CESARS PALACE**