

# ALTA BADIA

## il mood è giusto





di Alberto P. Schieppati

Ancora una volta le Dolomiti sono il palcoscenico della grande cucina gourmet. In Alta Badia, alla fine di gennaio, si è svolta la sesta edizione di Chef's Cup, la manifestazione nata dall'intuizione geniale di Norbert Niederkofler, lo chef del ristorante St.Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina. Grazie a Norbert e al Rosa Alpina, insieme all'Hotel La Perla di Corvara (con il ristorante La stua de Michil) e all'Hotel Ciasa Salares (con il ristorante La Siriola), l'Alta Badia si è trasformata per sette giorni in cenacolo permanente, i cui protagonisti sono stati oltre 150 chef italiani e stranieri con le loro rispettive brigate e i loro piatti stratosferici.

Chiudete un occhio sulle temperature polari, intorno ai meno quindici in questa fine di gennaio particolarmente rigida, alla faccia del riscaldamento del pianeta. Ma apriteli su tutto il resto, a cominciare dalla bellezza naturale dell'Alta Badia, dall'ospitalità perfetta degli albergatori, dalla qualità proverbiale dell'offerta. Questo lembo magico di Alto Adige, grazie alla genialità di alcuni imprenditori "autoctoni" (famiglie Pizzinini e Costa, sopra tutti), si va ormai configurando come la meta d'eccellenza del turismo di qualità, invernale ma anche estivo. Il richiamo è avvalorato dalla presenza, in questo bacino privilegiato, di grandi chef di caratura internazionale, come Norbert Niederkofler, del St.Hubertus di San Cassiano, il ristorante gourmet dell'Hotel Rosa Alpina, due stelle Michelin. Il Relais & Chateau della famiglia Pizzinini, ormai assunto a simbolo dell'ospitalità di eccellenza, è diventato il punto di riferimento della migliore clientela internazionale. Ma





Nella foto a lato:  
Elio Sironi, Alfio Ghezzi, Filippo Gozzoli, Sergio Mei, Ettore Bocchia.  
Nella pagina a fianco:  
Filippo Gozzoli e Norbert Niederkofler.



Qui sopra, il buffet dei dolci proposto dai fratelli Cerea, di Vittorio, a Bergamo.

Nella foto sotto:  
Norbert Niederkofler (St. Hubertus),  
Fabio Cucchelli (La Siriola),  
Arturo Spicocchi (St. Aa de Michil).



tutta l'Alta Badia è un'area rapidamente trasformata - in meno di dieci anni - in punto di incontro degli amanti del piacere e del bien vivre. Piste da sci invidiabili, rifugi che fanno a gara su chi riceve meglio, forme di ospitalità diffusa che vanno dal residence di lusso fino al piccolo maso lindo e decoroso, simbolo di un accueil al passo con i tempi. Un ventaglio di offerta (e di prezzi) che tiene perfettamente conto della segmentazione della clientela: sì, perché in Alta Badia si va dai 30 euro a notte per un appartamento fino ai duemila euro per una suite nel cinque stelle lusso. E proprio per questa capacità di segmentazione dell'offerta il comprensorio ha successo, a differenza di quelle località che hanno da sempre puntato su un solo target di clientela e che non hanno saputo porsi l'obiettivo della modernità. Non poteva che svolgersi qui, in Alta Badia, in questo straordinario melting pot di culture diverse (ladina, tirolese, italiana), l'evento più importante dell'anno per chi si occupa di ristorazione

gourmet e lifestyle, di materie prime e creatività, di innovazione e nuove tendenze. L'ultima edizione della Sudtirolo Chef's Cup si è svolta fra queste montagne innevate lungo l'arco di una intensa settimana (dal 16 al 22 gennaio) che ha avuto come protagonisti oltre una trentina di chef con le loro brigate di cucina, invitati a preparare le loro creazioni culinarie nei tre ristoranti che fin dalla prima edizione sono i veri e propri padroni di casa della manifestazione: i Dolo-mitici, ovvero il St. Hubertus di San Cassiano, la Stua de Michil dell'Hotel La Perla, a Corvara, la Siriola dell'Hotel Ciasa Salares, sempre a San Cassiano. Gli executive chef delle tre strutture, Norbert Niederkofler (l'ispiratore geniale della Chef's Cup), Arturo Spicocchi, Fabio Cucchelli si sono fatti in quattro per dare ai gourmet la migliore risposta alle loro aspettative. Sponsorizzata da Audi con la partecipazione attiva di San Pellegrino, Colmar, Nespresso, Rum Zacapa, Pasta Verrigni, Cecchi, olio extravergine Gradassi, Ferrari Trento, Wind, Hewlett Packard, Birra Moretti, calici Zafferano, Longino & Cardenal, l'edizione di Chef's Cup appena conclusa si è rivelata un successo senza precedenti, confermandosi come l'osservatorio privilegiato delle nuove tendenze in materia di cucina gourmet, di ricerca e d'autore. L'occasione è stata ghiotta, in tutti i sensi, anche perché ha permesso di comprendere, attraverso i piatti degli chef, in quale direzione sta andando la nuova cucina d'autore, sempre più vicina alle esigenze della clientela e attenta a salvaguardarne le esigenze gustative, edonistiche e - perché no - salutistiche. Nelle due serate a cui ho partecipato si sono susseguiti ai fornelli (ma sarebbe

meglio dire alle cucine superprofessionali di cui questi locali sono dotati) grandi chef: sotto l'egida dei tre Dolomiti, Norbert Niederkofler, Arturo Spicocchi e Fabio Cucchelli, abbiamo degustato un sorprendente maialino di cinta senese, di Gaetano Trovato (lo chef patron di Arnolfo, a Colle Vald'Elsa), dei succulenti e inediti ravioli di pasta fresca ripieni di pavone con ragout delle sue cosce e funghi pioppini, di Ettore Bocchia, il parmigiano chef attivo al Mistral della Villa Serbelloni, a Bellagio, la zuppetta di finocchio selvatico e arancia di Ragusa, con baccalà mantecato su cuore di carciofo e caviale, ad opera di Giancarlo Morelli, del Pomiroeu di Seregno. Piatti cucinati e serviti nel corso di un Gourmet Safari (con le nuovissime Audi A7 4.2 protagoniste dei transfer sulle strade ghiacciate) svoltosi fra Rosa Alpina, Ciasa Salares e La Stua de Michil. A questi piatti si sono accostate le creazioni dei Dolo-mitici: il risotto all'aceto d'acero con stracchino invecchiato bio e radicchio alla sasaka, di Arturo Spicocchi, il canederlo di granchio reale, con zuppetta di cannicchi, tartare di scampi e polpa di riccio di mare, di Fabio Cucchelli, l'indimenticabile fegato grasso d'oca cotto sottovuoto con zucca al forno e meringa al pino mugò e terrina di fegato con kumquat canditi: un piatto complesso, questo presentato dallo chef del St. Hubertus, che ha riscosso notevoli consensi. I dolci del pasticciere milanese Ernst Knam hanno degnamente coronato il finale di serata. L'indomani, fra una salita a rifugi in alta quota e strabilianti percorsi sulle piste con i pettorali della Chef's Cup, le brigate e i loro chef hanno superato se stessi: durante la serata al Rosa Alpina, complice un'orchestra con musica dal vivo, si sono degustati grandi piatti accompagnati a superbe bollicine ed a grandi rossi (Coevo 2007 di Cecchi in primis, accanto ai vini di Zenato, del Consorzio vini Alto Adige e agli eccellenti Mastrojanni). Tra gli chef impegnati al Bubbles Party, segnaliamo: Sergio Mei, del Four Seasons di Milano, con il suo straordinario astice del Mediterraneo all'Isola di Sant'Antioco,



Filippo Gozzoli, del Park Hyatt, sempre a Milano, con un millefoglie di storione e speck, con pompelmo rosa e pane di fieno croccante (un piatto delicato e strutturato allo stesso tempo), Elio Sironi, del milanese Bulgari, con la fregola, carciofi, olive e pecorino. Alfio Ghezzi, Locanda Margon, Trento, con la succulenta ventresca di cervo, zucca, cioccolato affumicato e rafano, Andrea Tortora, chef patissier del St. Hubertus, con il panettone glassato al cioccolato Domori. E, a proposito di St. Hubertus, vale la pena di ricordare qui i piatti preparati da Norbert Niederkofler e dai suoi collaboratori: gli spaghetti **Verigni** allo scoglio e il superbo maialino da latte al forno con terrina di patate e rape saltate: un grande classico dal gusto inimitabile, che ha confermato una volta di più l'importanza della cucina classica, la cui conoscenza e le cui basi sono fondamentali per avvicinarsi poi alla grande cucina d'autore.



Norbert Niederkofler

Artù n°42 45