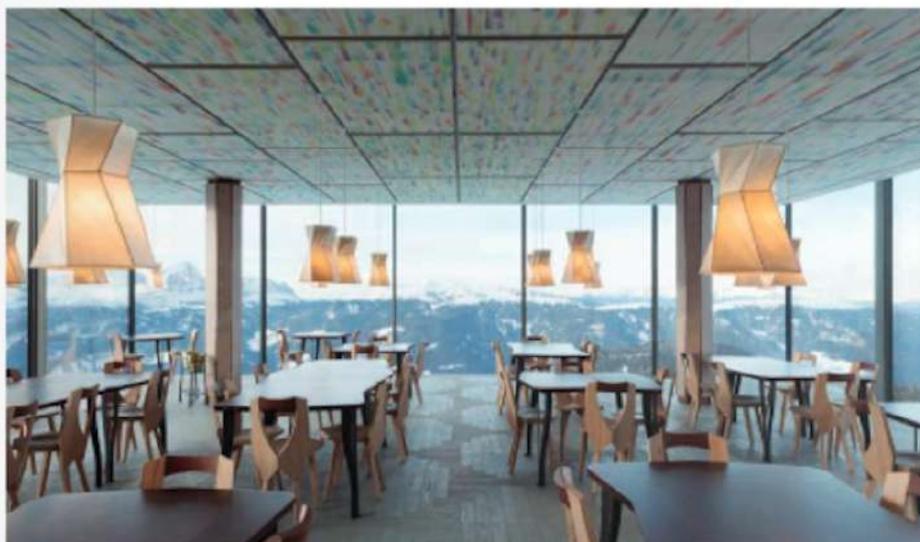


Baite e rifugi diventano gourmet

IL RIPENSAMENTO DEGLI SPAZI A BORDO PISTA O ALL'ARRIVO DEGLI IMPIANTI DI RISALITA PORTA A NUOVI FORMAT DEL FUORI CASA: SPAZI NON PIÙ SOLO DEDICATI ALLO SCIATORE, MA CAPACI DI OFFRIRE ESPERIENZE GASTRONOMICHE D'ECCELLENZA, SPESSO A BASE DI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO, IN AMBIENTI UNICI

 Giambattista Marchetto



Il ristorante AlpiINN di Plan de Corones (Bz), al cui timone c'è lo chef Norbert Niederkofler (@foto di Paolo Riotzi)

Ski stop. Slacciati gli scarponi, una birra commerciale alla spina e un panino riscaldato, una grappa aromatizzata in casa e via di nuovo sulle piste. L'iconografia standard della baita a mezza pista era in evoluzione da tempo, ma se la cura degli ambienti già caratterizzava i rifugi tra le montagne innevate dedicati agli sciatori, sempre più spesso si assiste a un'evoluzione gourmet della baita all'arrivo della funivia o dello spazio apres-ski. Il perché dell'evoluzione di questo fenomeno è presto spiegato. L'estensione dell'esperienza per gli sciatori oltre alla pista, con un'offerta non necessariamente di élite ma inclusiva, oltre all'implementazione di una proposta meno

CON LO SVILUPPO DELLA RISTORAZIONE I RIFUGI SONO DIVENTATI ANCHE METE SERALI

"sacrificata" per i non sciatori. Il risultato è un fiorire di baite gourmet e rifugi con un'offerta di ristorazione sofisticata, talvolta giocata sul nome di uno chef stellato o su eventi a dir poco mondani. Questo approccio ha consentito da un lato un'estensione (potenziale o già realizzata) della stagione e dall'altro un ampliamento del servizio offerto, con rifugi divenuti meta anche di

escursioni serali grazie all'abilità nel declinare un'offerta culinaria differenziata tra lo spuntino veloce durante la giornata e la cena strutturata in serata. L'impatto sull'indotto è evidentemente positivo. Se l'utilizzo degli impianti viene spesso esteso ben oltre l'orario dello skipass e viene impiegato personale specializzato per il trasporto degli ospiti (su motoslitte, gatti delle nevi, carrozze trainate da cavalli), è soprattutto la filiera food a godere di un traino in ambito territoriale. Dal progetto "Cook the Mountain" di Norbert Niederkofler fino ai rifugi più tradizionali, infatti, la preparazione dei piatti è quasi sempre orientata alla valorizzazione

Takeaways



Da Niederkofler a Prest, gli chef stellati credono sulle **ESPERIENZE GOURMAND IN QUOTA**



L'impatto sull'indotto è positivo: si estende l'orario di fruizione degli impianti e si **VALORIZZA LA FILIERA FOOD DEI TERRITORI**



Grazie ai fondi europei, sulle Dolomiti Paganella è nato un **"CLUB DI PRODOTTO"** tra rifugi e ristoranti



Uno scorcio del Masi Wine Bar al Drusciè, che si raggiunge da Cortina d'Ampezzo

ne di prodotti locali: dai formaggi ai salumi, dalle erbe alle carni di animali d'alpeggio, dagli ortaggi di montagna alla selvaggina. Ha forse senso allora ragionare sullo sviluppo di un nuovo format del fuori casa che unisce il fine dining con l'esperienza d'alta quota, la tradizione gastronomica di montagna a uno stile più sofisticato. Non è un caso che Lavazza abbia scelto di investire sulle piste per far vivere l'esperienza del "vero espresso italiano" nelle principali mete sciistiche di Cervinia, Cortina, Madonna di Campiglio, Sestriere e Bardonecchia. Le cinque tappe del tour Lavazza "Vivi la montagna" andranno a visitare i rifugi in quota.

RIPENSAMENTI IN QUOTA

Gli esempi di "ripensamento" in chiave gourmet non mancano. A Plan de Corones la cabinovia porta direttamente ad affacciarsi su un dilemma: discese sulle lamine o forchetta e coltello nella dimora in quota dello chef-filosofo Niederkofler? A Col Margherita, in territorio di Falcade-Dolomiti, all'arrivo della cabinovia dal passo San Pellegrino, un intervento po-

deroso di ristrutturazione ha dato vita a un ristorante raffinato negli spazi che prima ospitavano sale macchine e un bar-ristoro.

Intorno a Cortina c'è solo l'imbarazzo della scelta. Oltre al **Masi Wine Bar al Drusciè** e allo **Chalet Tofane**, alla partenza della seggiovia Socrepes ci sono Baita Resh nei pressi del nuovo impianto Cortina Skyline e la cucina locale del rifugio Tondi sul Faloria. I rifugi Averau e Scoiattoli sono un'istituzione per cucina, storia e panorama, mentre al Lagazuoi, all'arrivo dell'omonima funivia, la cucina è spartana (ma con birre artigianali e una discreta cantina), però propone una sauna con vista su un panorama indimenticabile. Inoltre ha da poco riaperto, totalmente rinnovato, anche il rifugio al lago d'Ajal che si raggiunge in motoslitte.

Nell'area sciistica Dolomiti Paganella e sopra Molveno tutti i rifugi sono stati ristrutturati o prevedono una riqualificazione con design moderno e attenzione alla sostenibilità. E per la cucina c'è un progetto di alta formazione lanciato da Paganella Rifugi. «Grazie ai fondi europei – spiega il **Direttore Fabrizio Tonidandel** – abbiamo

L'enogastronomia estende l'offerta sci

La montagna oltre lo sci. È questa la chiave di volta della premiumizzazione dell'offerta enogastronomica nei rifugi lungo le piste da sci. «È un passaggio importante – osserva la **Presidente ANEF (Associazione Nazionale Esercenti Funiviari) Valeria Ghezzi** – perché si crea un prodotto che non è più semplicemente lo skipass, ma un concept di vacanza più completo». Secondo la portavoce degli impiantisti italiani, infatti, i non-sciatori sono la pedina fondamentale. «Sono quelli – dice – che una volta salivano in quota, ma per prendere il sole o per stare in rifugio senza un'offerta dedicata. Ora ci sono **proposte gastronomiche e di benessere**. E poi non dimenticherei l'evoluzione anche per lo sciatore: la vecchia idea di pausa al volo è stata soppiantata da un'esperienza appagante e più completa, da vivere in parallelo con le discese». Quanto all'indotto, Ghezzi ne rimarca l'importanza. «Generalmente la cucina gourmet è di territorio – spiega – e questo vuol dire portare valore alle persone e ai fornitori delle aree in cui insistono le skiarea. Penso allo **speck** o ai **formaggi**, al **miele** e alle **confetture**... Le rivisitazioni in carta creano curiosità. E raccontano la storia delle comunità intorno». Allora lo sci diventa uno strumento di promozione verso gli ospiti che arrivano sulle montagne.



La mise en place del ristorante del rifugio InAlto, al confine tra Trentino e Veneto

cominciato a pensare di rompere la "sfera di vetro" nella quale erano inseriti i rifugi. Da anni non vi era la propensione alla ristrutturazione e al cambiamento. Abbiamo così deciso di creare un "club di prodotto": mettere insieme rifugi e ristoranti legati al turismo per elevare il prodotto rifugio». Un progetto di oltre tre anni che affianca alle strutture specialisti dell'hospitality, della ristorazione, della qualità e

del wellness. Il progetto è seguito da uno chef stellato come "advisor" per dare nuova ispirazione agli operatori del settore. «I prodotti utilizzati sono ovviamente tutti locali – conclude il direttore – dal formaggio alla frutta. La filiera è corta e di qualità. In ogni nostro menu nominiamo l'azienda agricola dal quale proviene quel piatto. Il sogno? Raggiungere una stella Michelin con uno dei nostri rifugi».



L'interno del rifugio Kristallalm, in Valle Aurina (@foto di Filippo Galluzzi)

RIFUGI E BAITE GOURMET

Masi Wine Bar al Drusciè (Cortina d'Ampezzo)

Raggiungibile in pochi minuti da Cortina con la cabinovia Tofana-Preccia nel Cielo, il **Masi Wine Bar**, lanciato dal gruppo vinicolo con base in Valpolicella, accoglie a 1.778 m gli ospiti in spazi informali ma eleganti, che conciliano lo stile tradizionale ampezzano con quello contemporaneo, tra legno e corten. Offre una **cucina tradizionale con prodotti del territorio veneto**. «Con il wine bar al Drusciè abbiamo la possibilità di esprimere l'ecletticità di Masi – dicono dalla cantina veronese – un'azienda storica e interprete delle Venezie. Proprio questa cultura mostra come, pur rimanendo fedeli a se stessi, ci si può esprimere non convenzionalmente». E allora vino e sci si incontrano.

www.freccianelcielo.com/druscie-masi-wine-bar

Chalet Tofane (Cortina d'Ampezzo)

Sulle piste di Socrepes, Chalet Tofane nasce da un'idea di due professionisti della ristorazione ampezzana: lo **chef Graziano Prest**

(Ristorante Tivoli, una stella Michelin) e il **sommelier Kristian Casanova**. «Siamo cresciuti assieme – riferisce lo chef – e abbiamo deciso di candidarci per la gestione dello Chalet. Ora è lui che guida la macchina. Lo spazio è stato ripensato e ristrutturato, ma sono soprattutto il servizio, il menu e l'intrigante carta dei vini e dei distillati a fare la differenza».

La proposta eno-gastronomica si adegua alla pausa veloce per sciatori, ma propone anche esperienze gourmand per chi pranza con calma in terrazza con vista sulle Tofane. E se i più piccoli vogliono la pizza, i genitori non devono rinunciare a un **filetto con foie gras**. In più lo Chalet è operativo anche nell'eventistica.

chalet-tofane.it

InAlto (Falcade/Sanpellegrino)

Si chiama **InAlto** il nuovo rifugio che domina il Col Margherita, straordinaria terrazza naturale a 2.514 metri a cavallo fra Trentino e Veneto nella Ski Area San Pellegrino. Adiacente alla stazione a monte della funivia, propone una sosta per l'aperitivo o un ristoro, ma il menu intrigante è da

gustare seduti ai tavoli che affacciano sulle vetrate panoramiche, con una panoramica sulle cime dolomitiche. La scelta dei materiali e le ampie vetrate creano un tutt'uno con il paesaggio.

www.inaltocolmargherita.it

Rifugio Fuciade (Val di Fassa)

Il Rifugio Fuciade in Val di Fassa, nella Ski Area San Pellegrino, è un punto panoramico su Sass di Tascia, Sasso di Valfredda, Punta Zigolè e Cima Uomo. In cucina c'è il giovane **chef Martino Rossi** che unisce i sapori della cucina trentina a quella mediterranea. Il piccolo laboratorio di pasticceria sforna ogni giorno pane e dolci, mentre la cantina offre una selezione di oltre 600 etichette. Si può raggiungere anche a cavallo e, oltre al ristorante, propone camere con idromassaggio.

www.fuciade.it

Kristallalm (Valle Aurina)

Raggiungibile a 1.600 m con l'impianto K-Express, il rifugio gourmet Kristallalm, con nove Stuben e una terrazza panoramica, propone agli ospiti aperitivi nella K-Lounge, **gastronomia tradizionale**

e un après-ski in stile sudtirolese, ma anche **pizza e piatti ricercati**. L'idea di fondo è attirare con la proposta culinaria un pubblico variegato: sciatori sì, ma anche golosi e amanti della montagna e dei suoi sapori.

www.kristallalm.it

Walser Schtuba (Riale)

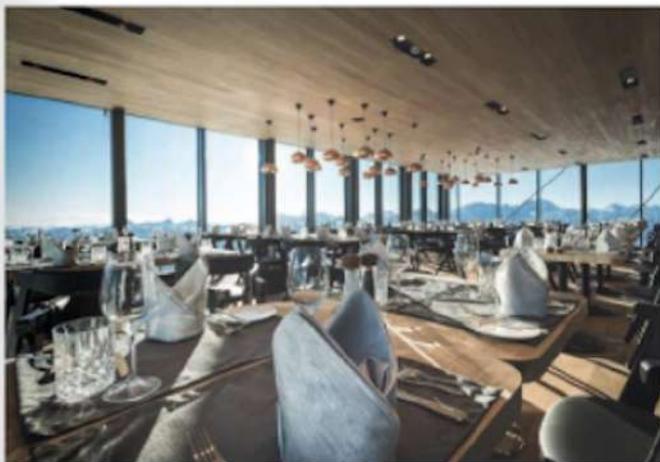
Situata a 1800 m nel cuore della Alpi Lepontine, la Locanda Walser Schtuba è un ritrovo per i buongustai a pochi passi dalla Svizzera.

Il ristorante unisce all'atmosfera calda e domestica una cucina in grado di reinterpretare in chiave gourmet i sapori della tradizione grazie all'estro dello **chef Matteo Sormani**. La pista di fondo passa letteralmente davanti alla porta della locanda. L'idea è stata di creare un luogo capace di offrire un'accoglienza difficile da trovare in alta montagna, «un rifugio gourmet centrato sulla buona cucina e sulla ricerca dei migliori ingredienti del territorio – dicono dal Walser Schtuba – e allo stesso tempo un luogo caldo e accogliente dove la gente possa sentirsi a casa, godersi al massimo panorami magnifici e riposarsi dopo le attività sportive».

www.locandawalser.it



Un'immagine del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge di Bormio, in Valtellina



Sopra, il ristorante iceQ (@foto di Rudi Wyhldal), a destra, l'Oberholz di Val d'Ega



AlpiNN (Plan de Coronnes)

Un'esperienza unica di cucina di montagna a 2.250 m, nel cultural concept dello chef **Norbert Niederkofler** (tre stelle Michelin al St. Hubertus di San Cassiano). Ospitato all'interno del Museo della Fotografia della Montagna Lumen a Plan de Coronnes, raggiungibile in cabinovia, AlpiNN - Food Space & Restaurant va oltre il con-

cepto di ristorante e parla di cultura locale con l'approccio alla **cucina di "Cook the Mountain"**. Il menu è basato su ciò che la natura offre, nel segno della stagionalità. «La volontà è stata di creare un'opera d'arte in un posto unico, facendo sì che il concetto di cucina potesse essere vissuto anche da un punto di vista artistico» dicono gli ideatori. www.alpinn.it

L'OFFERTA DEI RISTORANTI DEI RIFUGI SPAZIA DA UNA PROPOSTA TIPICAMENTE TERRITORIALE A PIATTI PIÙ INNOVATIVI

Oberholz (Val d'Ega)

A 2.096 m in Val d'Ega, l'Oberholz è caratterizzato da tre verande con ampie vetrate che guardano la leggendaria pista da cui il rifugio prende il nome. Nella grande sala in legno, suddivisa in nicchie ispirate alle stube di montagna, si possono gustare **piatti della tradizione, con un guizzo di inventiva**. Il concept è impostato su un rifugio avveniristico con un design legato agli spazi aperti, nel totale rispetto della natura. Costruito con legno e con materiali naturali, il rifugio con le sue enormi vetrate panoramiche sembra voler essere un tutt'uno con le montagne e i boschi che lo incorniciano.

www.valdega.com

Sunny Valley Kelo Mountain Lodge (Bormio)

Uno chalet di lusso in Valle dell'Alpe, a 2.700 m, nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio. Il Sunny Valley Kelo Mountain Lodge, costruito in pietra e legno, è un riferimento per i gourmand. **Tre le**

aree food: bar, ristorante-steakhouse e spazio gourmet, con una accurata selezione di vini, permettono un'esperienza culinaria variegata che può arrivare a piatti ricercati. L'offerta è volutamente multi-target, con un occhio di riguardo per gli ospiti che pernottano al rifugio, ma per tutti la possibilità di godere di sapori e impiattamento attento.

www.sunnyvalley.it

Rifugio Meriz (Dolomiti Paganella)

A Fai della Paganella, un luogo in cui vivere la montagna a 360 gradi. Un nuovissimo rifugio in legno a 1.400 metri all'arrivo della seggiovia Santel-Meriz. Soleggiato per gran parte della giornata, è il luogo ideale per rilassarsi con un aperitivo al sole o gustando i piatti tipici dello chef. Il focus della riqualificazione è l'evoluzione di una proposta per tutti, ma centrata sulla qualità della cucina.

www.paganellarifugi.it

© Riproduzione Riservata

Proposte audaci in Austria

Anche in terra austriaca il trend evolutivo degli spazi in quota si gioca sul terreno della proposta enogastronomica di qualità.

L'edificio cubico dell'**iceQ a Soelden**, in Tirolo, è stato scelto anche per alcune riprese di James Bond. Il ristorante a 3.048 metri, 132 posti al coperto e 80 sulle terrazze panoramiche, è apprezzato per una **"Alpine Cousine" di alto livello** e nella cantina alcune botti in legno ospitano l'affinamento del Pino 3000, una speciale cuvée di pinot nero creata dall'unione delle cantine St. Pauls di Appiano, Paul Achs di Gols nel Burgenland e Dr. Heger di Kaiserstuhl in Germania (www.iceq.at).

Sempre in Tirolo, accessibile con gli impianti, l'audace Albergo a Zillertal propone agli ospiti delle esclusive suite i **piatti raffinati dello chef Christian Siegele**, con un focus su pesce e frutti di mare (www.albergo.at). Nell'area sciistica del Weissensee, in Carinzia, si segnalano invece l'offerta sofisticata del **ristorante Loewenzahn**, vicinissimo alle piste, e i cocktail del Jack Rabbit Cafè a Techendorf (www.dasloewenzahn.at).