



P O R T F O L I O - E M E R G E N T I



giugno-luglio 2023

50

Profilo

Kosmo

via Bondi 473/a

Livigno (So)

www.kosmotastethemountain.com**Numero coperti** a pranzo 60 + 30 e

40 in terrazza, di sera 65 coperti

Scontrino medio 38 € a pranzo, 70 €

la sera, degustazione Tèa del Kosmo: 8

portate 130€

Numero addetti 9 in cucina, 8 in sala**Fornitori** forni a induzione Rational,

pacojet, griglia Jospier per la brace

IL RIFUGIO CAMBIA PELLE E LAVORA TUTTO L'ANNO

FINE DINING. SALA DA TÈ. RICCHI APERITIVI. CENE GOURMET O SPUNTINI VELOCI. È IL KOSMO DI LIVIGNO NATO DA UN'IDEA DI SIRIA FEDRIGUCCI CHE IN CUCINA HA VOLUTO IL 31ENNE PUGLIESE MICHELE TALARICO

DI MASSIMILIANO RELLA

P O R T F O L I O - E M E R G E N T I



Un ristorante contemporaneo che porta in tavola la montagna, con formule che cambiano a seconda della giornata e degli spazi. Stiamo parlando del Kosmo di Livigno (1.816 metri slm) che mette "in tavola" aperitivi zero sprechi, pranzi con show cooking annesso, spuntini veloci a base di focacce ripiene, panini con stracciatella di carne (da ritagli e scarti di lavorazione) e hamburger di trota. Ma anche, ovviamente, cene gourmet che i clienti si godono senza fretta in momenti di vero fine dining.

Nell'insieme, insomma, un luogo capace di sfruttare ogni spazio a disposizione proponendo alla clientela un'offerta che varia a ogni ora della giornata. Con l'idea di base di servire sapori d'alta quota e di stagione, resi anche abbordabili, nei prezzi, grazie alle diverse proposte offerte alla clientela. D'altra parte ci troviamo a Livigno, accanto agli impianti sciistici di risalita d'inverno e ai punti di partenza per le escursioni in estate. La clientela varia a seconda dei momenti delle ore e l'idea di intercettare ogni bisogno è praticamente doverosa. Quasi scontato dire che il concept si ispira, e si sposa, alla filosofia del Taste the Mountain e che ha come consulente il pluristellato altoatesino Norbert Niederkofler, che a Plan de Corones (Bz) ha ideato e aperto il ristorante AlpInn, a 2.000 metri slm.

E il Kosmo è anche un bel ristorante d'architettura contemporanea, ricco di legno, di arredi e oggetti d'ispirazione alpina, con belle vetrate che lasciano libero lo sguardo sul paesaggio circostante e che fanno filtrare la luce naturale all'interno degli ambienti. Interni, va detto, realizzati su misura anche con l'intento di raccontare luogo e filosofia. Il lungo bancone che accoglie gli ospiti, per esempio, è realizzato con legni recuperati sulle Dolomiti friulane e ha forma ondulata, così da richiamare il profilo delle montagne circostanti.



Chi è chi

Michele Talarico

(a destra nella foto) 31 anni, di Corato (Bari).

Ha esperienze a Sydney al Bacomatto dove trascorre un anno; poi per 18 mesi va all'Oasi Beach di Margherita di Savoia (Bat) dove apprende i segreti della cucina di mare gourmet.

In seguito è a Londra per 6 mesi al francese Aubaine e poi per 2 anni al Bacio di Puglia di Molfetta, prima di approcciare la cucina contemporanea al St. Hubertus di Norbert Niederkofler per una lunga stagione. Qui si appassiona all'idea della cucina di montagna giungendo così al Kosmo. Con Talarico, in cucina, c'è il sous chef Matteo Grasso (a sinistra nella foto).

P O R T F O L I O - E M E R G E N T I



Vini e cocktail a zero sprechi

Focus di montagna e piccoli produttori, anche biodinamici. Con qualche immancabile: Champagne, Piemonte e Toscana. Naturalmente c'è tanta Valtellina. Tra i bianchi spiccano etichette dalla Val d'Aosta e del Trentino Alto Adige. E c'è anche un'etichetta dell'Etna per ricordare il filo conduttore montanaro. Al calice la rotazione è molto alta: una ventina di etichette proposte tra i 6 gli 18€. La mixology completa l'offerta con cocktail unici e rivisitati; in particolare senza limone, senza olive, con acidità riprodotta da altri ingredienti. E poi gli "scarti": di carote, bucce di rape essiccate e fritte che venono abbinati ai drink. Infine tante macerazioni: di frutta, mele della Valtellina, erbe, fiori, semi.



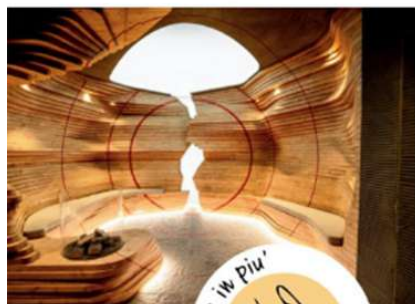
A sinistra Linguina, trota della Valmalenco, melissa e agone. Sopra, Ditalini di farro con ragù di capra, salsa verde e ribes ghiacciati

Direttrice e ideatrice dell'impresa Kosmo è Siria Fedrigucci, marchigiana di Pesaro e moglie di Marco Rocca, amministratore delegato della Mottolino, la società proprietaria degli impianti di risalita e del ristorante. Aperto a dicembre 2021 il Kosmo rappresenta, in parte, la classica evoluzione del piccolo punto dove si vendevano pizze e panini per il dopo sci (e il vecchio casotto di legno meta di affamati sciatori esiste ancora accanto agli impianti). Ma il ristorante ha solide basi imprenditoriali e punta, nel prossimo futuro agli appassionati che seguiranno le Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026 che vedranno Livigno protagonista di alcune competizioni.

Merito di Fedrigucci è, insomma, quello di aver elaborato l'idea di una cucina gourmet di montagna, con formule flessibili, capace di adattarsi a una località turistica di grandi numeri e non sempre di élite. Il tutto attingendo anche all'esperienza fatta in una situazione simile da Norbert Niederkofler, amico e, appunto, consulente del Kosmo. A dirigere la cucina sono stati chiamati lo chef pugliese Michele Talarico, esperienza proprio al St. Hubertus (vedi box), e il giovane sous chef Matteo Grasso, di Livigno.

La filosofia che guida la cucina? Partire dalla materia prima (di stagione e prodotta nelle vicinanze) per poi dare vita ai piatti che verranno proposti ai clienti. Qualche esempio? La carne bovina è di Pascol, startup fondata a luglio 2019 ad Albosaggia (So), che seleziona e vende le carni di piccoli allevamenti, che lavorano secondo i dettami del biologico e danno vita a carni di alta qualità. Oppure i maiali neri della Valchiavenna, che arrivano da un allevatore di Samolaco (So), cresciuti nel bosco allo stato semi brado, o le trote, che provengono da una piccola piscicoltura della Valmalenco (So). E poi gli ortaggi

P O R T F O L I O - E M E R G E N T I



Una grotta per i selfie

Legno, vetro, ferro, gres. Il progetto del Kosmo è dello studio CMR di Milano, architetto Massimo Roi, gli arredi fatti su misura dalla Concreta, di Morbegno (So). I pavimenti in gres grigio richiamano la roccia di montagna, mentre i tavoli sono di legno scuro e le sedute rivestite di pelle blu o marrone. E poi l'illuminazione a caduta sui tavoli con lampade in vetro sospese grazie a cavi di ferro che ricordano le "funi" degli impianti di risalita, più "carrucole" luminose in applique sul soffitto. Originale anche lo spazio riservato alla comunicazione visiva. Al Kosmo è stato infatti creato un angolo social: una grotta in legno che ricorda una sauna, ben illuminata dall'alto, dove i commensali di passaggio possono fare un selfie e postarlo. Infine nella stazione di risalita sono presenti espositori in vetro dove appaiono gli ologrammi dinamici dei piatti del Kosmo, per invitare gli sciatori a un pranzo o a uno spuntino gourmet.



La lingua, il topinambur, la nocciola e il ribes. A fianco Siria Fedrigucci, artefice del Kosmo



che arrivano da vari fornitori tra cui Alessandro Monti, di Tirano (So) o i salumi e i formaggi, della Happy Farm, di Livigno. Insomma la materia prima è di montagna. Nord Italia e Valtellina, in particolare. Con qualche eccezione che poi eccezione non è: il cacao, per esempio, arriva dai monti dell'Ecuador, un vino arriva dalle vigne montane dall'Etna, in Sicilia, e addirittura il mandarino cinese kumquat, resistente alle basse temperature, proviene dalle alture della Cina. E, a proposito, qui niente olio evo né limone, estranei alla tradizione montana: le note agrumate e acidule sono sostituite da estratti di melissa e verbena e da fiorellini di acetosella. Erbe - e bacche e piccoli frutti selvatici - che Talarico e Grasso cercano tra i monti di Livigno e Bormio in bassa stagione, che a queste vette corrispondono a maggio-giugno e ottobre-novembre.

Ultimo, e conseguente, elemento caratterizzante della filosofia "gastroromantica" è l'assenza di scarto, ridotto a un misero 2% delle materie prime utilizzate, un nulla in pratica. Le bucce di ortaggi e la pelle di pesce, per esempio, diventano chips, le code e lisce di trote e salmerini sono usate per i brodi, lo stesso le ossa animali, mentre i torsoli di frutta e gli scarti e le bucce di verdure sono riciclate per salse e cocktail. L'idea del riuso e dello scarto "zero" è infatti trasversale a tutta l'offerta, spuntini compresi. Per esempio la Lingua, topinambur, nocciola, ribes, vede le bucce dei topinambur avanzate, essiccate e trasformate in chips da servire poi in altri momenti. Frutta e ortaggi di stagione sono poi conservati e usati durante l'anno grazie a fermentazioni, essiccazioni, vasi di cottura e altre tecniche. Insomma, piccoli accorgimenti capaci però di indirizzare verso nuove strade e mentalità il quotidiano di un ristorante. ✱