

Après Ski gourmet, ai vertici del gusto in quota



Cucine stellate in location esclusive, da raggiungere con sci o ciaspole ai piedi

Discese spettacolari e paesaggi incantati, punteggiati da larici e abeti all'ombra delle più alte vette dell'arco alpino: l'essenza dello sci, tra natura e divertimento. Non mancano curve di tentazioni e deviazioni golose per chi vuole trasformare la giornata sulla neve in un'esperienza gourmet unica. La stagione è partita in Alta Badia, con il Gourmet Skisafari, appuntamento ormai classico - quest'anno il 14 dicembre - che sancisce l'inizio della stagione invernale gastronomica con creazioni degli chef stellati del progetto Sciare con gusto, accompagnati dai migliori vini dell'Alto Adige. Tra una discesa e l'altra, si apprezzano e assaporano di baita in baita le eccellenze gastronomiche locali interpretate da rinomati chef stellati, cui ha partecipato quest'anno lo chef bergamasco Cristian Fagone di Impronte in Via Baioni, oltre a Massimiliano Alajmo (Le Calandre), Simone Cantafio (La Stua de Michil- Hotel La Perla), Giancarlo Morelli (Pomiroeu) e Peppe Guida (Antica Osteria Nonna Rosa). Ma la proposta di cucine eccellenti in location mozzafiato, da raggiungere in seggiovia o funivia o con gli sci ai piedi non mancano. Ecco qui alcuni indirizzi esclusivi dalle Dolomiti venete a quelle altoatesine, alla Savoia, all'Engadina. Un'esperienza culturale, come nel caso di AlpINN a Plan de Corones, che si trova all'interno del museo di fotografia altoatesino Lumen, glamour a Cortina d'Ampezzo nel leggendario El Toulà, da non perdere Da Vittorio al Carlton di Sankt Moritz e da René e Maxime Meilleur a La Bouitte, in Francia, nel comprensorio Le Trois Vallées, con tanto di spa naturali per chi volesse concedersi un'ulteriore coccola.

ALPINN Food Space & Restaurant a Plan de Corones (Alto Adige)



In AlpiNN, Cook the Mountain, il modo di essere e di agire, la filosofia di

lavoro e di vita dello chef tristellato Norbert Niederkofler, trova casa e la sua massima espressione. Sulla vetta di Plan de Corones ad oltre 2000 m di altezza, il rifugio AlpiNN, all'interno del museo della fotografia Lumen, si raggiunge con gli sci ai piedi o salendo in funivia da Riscone e camminando- o ciaspolando- per circa 150 metri sulla neve d'inverno. La riscoperta delle radici e della propria terra, hanno portato lo chef altoatesino dopo aver viaggiato in giro per il mondo, ad eleggere la sostenibilità e la territorialità a principi del suo modo di cucinare. Modernità e tradizioni alpine si sposano alla perfezione in piatti ricchi di sapore, che nascono nelle stagioni e puntano ad un utilizzo completo (senza scarti) della materia prima, in un ambiente unico, dalla vista mozzafiato, curato nei minimi dettagli, dal legno di larice a un soffitto con tele astratte, alle lampade in vescica di maiale, dal designer Martino Gamper. La natura, come sottolinea lo chef, è la sua dispensa: grande attenzione alle materie prime, tra etica e sostenibilità per valorizzare piccole realtà e produzioni montane ed erbe che provengono dal laboratorio dell'Atelier Moessmer di Brunico, regno dello chef. In carta gli iconici gnocchi di rapa rossa e per chi preferisce una pausa veloce tra una discesa e l'altra c'è l'aperitivo AlpiNN, con fonduta di formaggi del Genussbunker, polenta croccante e speck.



(Svizzera)

Il Da Vittorio St. Moritz, premiato con 2 stelle Michelin (la prima



interno del Carlton Hotel (pronto a riaprire il 6 dicembre) a Saint Moritz in

dopo una giornata passata sulle piste. Un rifugio perfetto con vista mozzafiato sul lago e sulle cime innevate, con tanto di spa del Carlton a 5 stelle, su tre livelli, di ispirazione naturale. La cucina è affidata all'estro e alla creatività di Paolo Rota (nella foto qui a lato di Fabrizio Pato Donati) che interpreta signature dishes intramontabili (e sempre richiestissimi) di Da Vittorio come i Paccheri il Crudo d'Amare, oltre alla migliore cucina ittica, non senza sperimentare nuove vie. I menù carta bianca a 7 o 10 portate sono il miglior percorso di degustazione- dal latte di tigre a tutto il buono del piccione, alla castagna di capriolo- non manca una proposta speciale al tartufo, affettato generosamente su Royale, ma anche su polenta e coniglio e sulla millefoglie di cipolla rossa fondente e parmigiano. Grande attenzione nella carta anche a vegetariani e intolleranti al lattosio. E per chiudere in bellezza dolcezze e dessert d'autore.



Creato nel 1964 da Alfredo Beltrame, imprenditore illuminato che diede

vita alla prima vera catena di alta ristorazione in Europa, in una tipica casa ampezzana, El Toulà - che significa fienile in ladino - è da sempre un indirizzo leggendario del jet set internazionale, da Re Faruk a Gianni Agnelli, in una località esclusiva come Cortina. Dopo un recente restyling, il locale dello chef Massimiliano Alajmo, il



più giovane al mondo ad aver ricevuto le tre stelle Michelin per il

ristorante Le Calandre (Padova), omaggia lo spirito del luogo con piatti d'alta gastronomia montana. La struttura è suddivisa in tre piani. Al piano terra si trova il Bar Alfredo, omaggio ad Alfredo Beltrame, perfetto per un aperitivo apres-ski o un dopocena, mentre il primo e il secondo piano ospitano le sale ristorante principali e la piccola terrazza esterna panoramica con vista sulle Dolomiti e il centro storico. Nell'ampia terrazza esterna si può anche bere un drink o un caffè riscaldandosi con coperte in lana cotta. In menù, oltre ai grandi classici come il Cappuccino (che qui è proposto di Musetto) o la pizza frita con crudo di mare, si fa largo la battuta cruda e affumicata di cervo con tartufo bianco. A condurre la brigata di cucina è Mattia Barni, in Alajmo dal 2014, prima al Ristorante Quadri, poi per tre anni a fianco di Max a Le Calandre, successivamente da Sesamo a Marrakech e infine responsabile di cucina da AMO a Venezia.



ellevie (Francia)

La Rassegna

<http://www.larassegna.it/apres-ski-gourmet-ai-vertici-del-gusto-in-quota/>

La Bouitte a Saint-Martin-de-Belleville, nel borgo di Saint-Marcel, nel



innanzitutto la storia della famiglia Meilleur, che nel 1976 costruì il

rifugio in legno su un campo di patate. Una storia di creazioni culinarie, di legame con il territorio, di tradizione savoiarda, di ospitalità e di condivisione, con lo zampino del grande Paul Bocuse, maestro del fondatore René con la moglie Marie-Louise. Dal 1996 in cucina entra il figlio Maxime, affiancato dalla moglie Delphine, maître d'hôtel. Nel 2003 arriva la prima stella assegnata dalla Guida Michelin, nel 2008 la seconda, e nel 2015 la terza, la prima per un ristorante della zona (ora sono 2 le stelle). Al ristorante si accede direttamente con gli sci ai piedi d'inverno e da qualche anno è un punto di riferimento wellness, con la spa di montagna La Bèla Vya e linea cosmetica dedicata (Meilleur Nature), con bagni al latte e trattamenti con erbe alpine. La cucina valorizza il ricco terroir montano, utilizzando ingredienti locali come formaggi, pesce di lago, erbe e bacche che René raccoglie personalmente ogni giorno. La cantina di La Bouitte ospita oltre mille etichette con annate dal 1975 al 2013.