



15.11.2019
 Corriere della Sera - 7
 Alessandra dal Monte



SULLA NEVE
 ENOGASTRONOMIA
 di ALESSANDRA DAL MONTE

NIEDERKOFLENER E I PIATTI CHE SANNO DI MONTAGNA



C'è un prima e un dopo nel mondo della cucina di montagna italiana. Un prima 2008 e un dopo 2008, l'anno in cui uno chef altoatesino ha stravolto i canoni del cibo d'alta quota decidendo di rinunciare a tutti gli ingredienti non locali e non stagionali. Via olio d'oliva, cioccolato, agrumi. Via foie gras e frutti di mare. Dentro olio di vinaccioli, gelato di Grau Kase (un formaggio magrissimo), salsa di soia con l'orzo per dare acidità. Erbe spontanee, cortecce, pesci d'acqua dolce. «Materie prime nostre, tecniche moderne», per sintetizzare. Il cuoco in questione è Norbert Niederkofler, classe 1961, nato in valle Aurina e dal 1996 alla guida del St. Hubertus,

ristorante d'hotel (il Rosa Alpina) a San Cassiano, in alta Val Badia, 1.300 metri d'altitudine, premiato con tre stelle Michelin.

Undici anni fa, quando di stelle ne aveva ancora due (la terza è arrivata nel 2017), Niederkofler ha inventato con i ragazzi della sua squadra il progetto "Cook the Mountain", cucinare la montagna. «Significa tornare all'infanzia di chi in montagna ci è nato: per 4 mesi, d'inverno, non si raccoglie niente di niente. Io mi ricordo mia nonna che faceva le conserve d'estate per avere frutta e verdura da mangiare nei mesi freddi. A un certo punto ho scelto di fare quello che faceva lei: rispettare le stagioni, la

natura. In altre parole, combinare il territorio con la sostenibilità». Ecco la chiave di volta, il momento zero della cucina di montagna moderna: se entrare in un rifugio o in una trattoria e mangiare canederli o pizzoccheri non è mai stato difficile, quello che non era scontato era che le materie prime alla base di quei piatti fossero "corrette", cioè di "montagna" nel senso stretto della parola, quindi provenienti da zone in quota, da fornitori di qualità, da lavorazioni stagionali. «Per anni abbiamo pensato che quello che veniva da fuori fosse più buono. Ci siamo dimenticati dei nostri prodotti. Oggi invece c'è molta più consapevolezza su cosa significhi

vivere e approvvigionarsi in montagna. Ed è stato fatto un grande lavoro sui produttori», continua lo chef. «Noi ci abbiamo messo due anni a far partire "Cook the Mountain" per trovare le aziende migliori, lavorare con loro, capire le loro esigenze e farle collimare con le nostre. Un contadino ti vuole vendere tutto l'animale, non solo le parti nobili. E allora noi abbiamo dovuto adattare la cucina, preparare piatti a base di quinto quarto, metterci al servizio del prodotto». Oggi il St. Hubertus - e anche l'Alpinn, il bistrot che Niederkofler ha aperto nel dicembre 2018 a Marebbe, sul Plan de Corones - lavora con 40-50 produttori. «Abbiamo aperto la strada

Nelle foto a destra: in alto, lo chef Norbert Niederkofler, classe 1961, ha conquistato tre stelle Michelin; sotto, uno dei suoi piatti che mette insieme prodotti, profumi e materiali d'alta quota

e ora tanti altri locali hanno seguito il nostro modello. Certo i furbetti ci sono sempre, quelli che segnano sul menu il nome di un fornitore eccellente anche se comprano da lui una volta l'anno. Ma i clienti ormai sono talmente esigenti che si accorgono se dietro alla cucina di un ristorante non c'è un pensiero». La rivoluzione, insomma, è ben che avviata. E il pubblico apprezza: «La montagna è diventata una meta gourmet, oltre che sciistica o di vacanza: sul Plan de Corones sono salite 4 mila persone in più, attratte dal nuovo museo, dai servizi del comprensorio e anche dai bistrot. A Livigno, a Courmayeur, a Cortina sta accadendo lo stesso e i

ristoranti sono un motore importante di questo fenomeno».

Niederkofler pensa, per esempio, ai suoi allievi che hanno aperto locali per conto proprio: Nicola Laera a Corvara, Philipp Fallmerayer a Bressanone. A Sappada la famiglia Meroi, stellata, adotta una filosofia simile da anni. «Il senso profondo di tutto questo è il rispetto: se sai, come sapevo io da ragazzino di montagna, che i mandarini li puoi mangiare solo a Natale e gli asparagi bianchi solo per due settimane in primavera ci fai più attenzione. La verità è che più ci diamo da fare più ci rendiamo conto che tutto è già stato fatto. Basta solo ricordare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA