

FORBES LIFE

L'UOMO DELLE STELLE

VIAGGIO TRA I MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI
DI STEFANO COCCO

DOVE SI CUCINA LA MONTAGNA

La seconda tappa dell'itinerario tra i locali con il massimo riconoscimento Michelin porta il misterioso inviato del magazine *So Wine So Food* e il suo editore sulle Dolomiti, al St. Hubertus di Norbert Niederkofler

Milfermo. Un attimo, nulla di più. Per riprendere fiato, respirare di pancia, permettere al cuore di ritrovare il proprio ritmo naturale. Assumo la classica posizione da calciatore sul finire di carriera: la bocca aperta, la schiena leggermente arcuata, le braccia poggiate sui fianchi. L'istinto mi spingerebbe ad urlare. Per richiamarlo a me. In fondo non è molto distante: ci separano una manciata di metri. "Ma come diavolo farà?", penso. L'Uomo delle Stelle, intanto, risale la montagna con la facilità di uno stambecco. Un indigeno. Qualcuno cresciuto proprio qui, tra gli splendidi scenari delle Dolomiti. E invece no. Per quanto ci venga spesso, non è che sia esattamente un autoctono. Un pensiero mi trapana le meningi: credo non sia stata una buona idea accettare il suo invito a fare una passeggiata qualche minuto prima di pranzo. "Mette appetito": è stata questa la frase-tranello con la quale l'Uomo delle Stelle mi ha convinto ad affrontare questa missione montanara. "Ehi man", gli urlo da lontano. "Non credi che sia l'ora di rientrare? Va bene che il motto dello chef è 'cook the mountain', ma non credo che ci apparecchieranno qui, tra i cespugli". "Va bene boss", mi sorride, "ma se avessimo scavallato quella salitella ti avrei mostrato uno scenario memorabile". "Come se avessi accettato", concludo. Ci troviamo a San Cassiano, cittadina sulle pendici delle Dolomiti dove ha sede il St. Hubertus: il ristorante tre stelle Michelin di Norbert Niederkofler. La seconda tappa del nostro road trip. Ospitato nell'hotel cinque stelle Rosa Alpina, il locale ha conquistato il terzo macaron nel 2017. A ben 10 anni di distanza dalla prima stella e a circa 11 dalla seconda. Decisivo è stato il cambio di rotta nell'idea di cucina. Niederkofler, arrivato al St. Hubertus ben cinque lustri fa, nel 2011 ha scelto di "cucinare la montagna". Via dalla carta i prodotti provenienti da tutto il mondo e dentro le pietanze del luogo. A promuovere la territorialità e la



Lo chef Norbert Niederkofler, la sala del suo ristorante St. Hubertus e la tartare di coregone.

stagionalità in "combinazione con una maggiore consapevolezza delle vecchie tradizioni", dice. Se avete una certa idea del ristorante di montagna, il St. Hubertus non la deluderà. La *mise en place* è classica e trova spazio su tavoli spaziosi (potranno ospitare una quarantina di commensali), sui quali a loro volta, spiccano dei contenitori in vetro, utili per la lievitazione del pane. Quando avrà raggiunto la maturazione giusta, verrà cotto solo per noi. Apriamo con l'antipasto: il benvenuto delle Dolomiti. Un gambero con tutto il suo carapace che si può mangiare interamente, salmerino affumicato, frico e un meraviglioso waffle. Proseguiamo con un osso scavato ripieno di tartare di agnello, pesto e pepe di montagna e del burro dolce. L'*amuse bouche* si chiude con un cilindro di radicchio selvatico, avvolto nella cera d'api. Il

signature dish, invece, è rappresentato dalla tartare di coregone, pesce di fiume e quindi meno sapido, insaporito dalla presenza di capperi selvatici, un brodino con burro di malga e squame fritte. Divertente la bruschetta 'al pomodoro': non essendo un vegetale che cresce in montagna, il *topping* del pane tostato è realizzato con delle prugne acide fermentate. Chiudiamo con le animelle di vitello, erbe acide e pino, un risotto alla zucca affumicata, kefir e pecora ma soprattutto il germano reale, cotto nel fieno, circondato da lenticchie e massaggiato con sale e salsa di soia. Il dolce, che conclude il menù i grandi classici, è didascalico: un Monte Bianco. "Uomo delle Stelle, ma è vero che l'altitudine favorisce la digestione?". "Scopriamolo insieme, boss. C'è ancora quella salitella da affrontare..." **F**