



Chef e protagonisti

Ricette

Rubriche

Partners

Video

Newsletter

Identità Milano

Identità Expo

Food&Wine

Eventi

A tavola con noi

Guida 2016

Il ventennio buono di Niederkofler

Venti piatti, uno per ogni anno, ci raccontano l'avanguardia silenziosa dello chef-viaggiatore

22-06-2016

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



Vent'anni di **Norbert Niederkofler** al *St. Hubertus* in venti piatti che raccontano lo straordinario percorso di cucina e di vita di uno dei maggiori chef del nostro Paese

Galleria fotografica



Il ventennio buono è quello di **Norbert Niederkofler**. Passare in rassegna (e all'assaggio) venti dei suoi piatti, uno per anno, rappresentativi dunque di uno straordinario percorso di cucina ma

Rubriche - Carlo Mangio

Gita fuoriporta o viaggio dall'altra parte del mondo?

La meta è comunque golosa, per **Carlo Passera**



a cura di
Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. Caporedattore del sito identitagolose.it

Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

Pinterest

Instagram

Galleria fotografica



Ultimi articoli pubblicati



22-06-2016

**Il ventennio
buono di
Niederkofler**



15-06-2016

**Il nuovo Oldani,
cambio di passo**

soprattutto di vita, significa tastare con mano una costante: la straordinaria modernità di uno chef forse troppo schivo per diventare un comunicatore, troppo geograficamente periferico per assurgere ad alfiere riconosciuto della contemporaneità tricolore. Ma anche troppo bravo per non essere considerato stella polare della nostra ristorazione, una delle sue declinazioni migliori, anche culturalmente. E' un piccolo gigante difeso dalle montagne che racchiudono la sua val Badia, ma che per lui sono nel contempo la salda radice territoriale e un trampolino per una visione che abbraccia la terra intera.

Sono vent'anni che **Niederkofler** lavora al **St. Hubertus**: iniziò nel 1997 da una pizzeria, insieme alla famiglia **Pizzinini**, come racconta nella videointervista che potete cliccare qui sopra. Ha compiuto da allora un cammino infinito, quasi avesse scalato non solo le cime dolomitiche, ma l'Everest chissà quante volte e altre ancora. Passo fermo, costante, facendo attenzione che l'aria pura ossigeni sempre per bene il cervello, giacché Niederkofler è - prima ancora che un grande cuoco - un uomo intelligente e preparato, sufficientemente esperto del mondo - che ha ben conosciuto durante i suoi innumerevoli viaggi - per adottare uno sguardo ironico e distaccato nei confronti delle piccolezze del circostante.



Il viaggio è in effetti la pietra miliare della sua vita. «Ero povero. Diventai cuoco perché era l'unico modo per poter viaggiare», ci racconta. Le trasferte continuano con la mente anche quando torna a casa, com'è sempre, perché si parte non per trovare nuove terre, ma nuovi occhi. Si parte alla ricerca di sé, dell'altro, di un'armonia: i suoi non sono mai stati solo "viaggi di lavoro", come si suol dire, ma esperienziali, esistenziali. Si potrebbe citare **Thomas Eliot**: "Non smetteremo di esplorare. E alla fine di tutto il nostro andare ritorneremo al punto di partenza per conoscerlo per la prima volta". E' stato esattamente quel che ha fatto **Niederkofler**, e che raccontano - come fosse un diario di viaggio, appunto - i suoi piatti (li vedete nella fotogallery qui sopra, gli scatti sono di **Tanio Liotta**).

Sono totalmente moderni, anche quelli ormai maggiorenni, «passandoli in rassegna per definire questo mio menu dei venti anni, me ne sono reso conto. E' un vero peccato rinunciarvi», ci spiega. Ma occorre farlo, ne è consapevole, perché il prossimo obiettivo è sempre più avanti, l'uomo che smette di investigare è già morto.



01-06-2016

Aliberti in Valtellina, bella storia



31-05-2016

Colagreco: i miei 10 anni di libertà



08-05-2016

Risotto sì, ma col Vialone Nano



28-04-2016

Gran cucina al Grand Hotel



29-03-2016

Porto a Como un pezzo di Londra



18-02-2016

Costardi, un menu tutto dolce



08-01-2016

Le 150 salse di Quico



04-12-2015

Atene golosa in 32 foto



01-12-2015

Nozze tra cacao e fiori: una magia



30-11-2015

Atene non è più solo Funky



19-11-2015

C'è una svolta Al Mercato



18-11-2015

In viaggio dal casaro-alchimista



Foto Simona Malattia

Come dice **Eliot**, tanto muoversi l'ha fatto tornare a San Cassiano. Gli assaggi più datati raccontano equilibri trovati iniettando suggestioni d'ogni dove: è del 2002 un travolgente *Risotto con wasabi e anguilla leggermente affumicata*, trait d'union tra Italia e mondo proprio come il pesce migratore che ci è familiare ma nasce nel mar dei Sargassi, e giunge a noi dopo una nuotata lunga oltre 6.600 chilometri. Una salsa al coriandolo arricchisce la spaziale *Triglia ripiena con pomodori e basilico su calamari croccanti*, fusione tra Mediterraneo e Oriente nata nel 1999. L'aglio nero fermentato cesella i *Tortelli con zabaione di porcini, olio d'abete e crumble di porcini* (2009). E così via.

Poi però **Niederkofler** scopre che il viaggio è (anche) quello dietro casa: «Andare sull'essenziale», ci sintetizza. Nasce il progetto **Cook the Mountain**, nel 2013. Lo spiega così: «Sono un individuo. Come lo sei tu. Ho le mie forze e le mie debolezze. Come le hanno tutti. Cerco di essere genuino ma non sempre ci riesco. E tu? Quando riesco a far sentire alle persone il profumo e il sapore familiari della mia terra, sono semplicemente felice». E ancora: «Avete mai cercato "fonduta di betulla" su Google? Un po' imbarazzato ma soddisfatto ho scoperto che il *Carpaccio di vitello da latte, tuberi, fonduta di betulla con erbe* è l'unico risultato trovato (una sua ricetta, ndr). Mi sono posto quindi come obiettivo questa eccezionalità: la visione di creare piatti delicati e inconfondibili dal ricchissimo tesoro che ci offre la natura altoatesina. Il tentativo di conferire un granello di eleganza all'originario». (Sono parole che traiamo dal suo sito www.n-n.it, francamente non avremmo potuto trovarne di migliori).



12-11-2015

3Quarti in memoria di Stefano



10-11-2015

La verità sugli insetti nel piatto



11-09-2015

Che katsuobushi vuoi? Di vitello



30-07-2015

Il ristorante pigne, funghi ed erbe



11-07-2015

Sara Preceruti va al lago



21-06-2015

Vorrei una cotoletta alla francese

« 1 2 3 ... »



Nel percorso del ventennio buono, il piatto del 2016 è *Salmerino & Cavoli*, un basico ritorno al Sudtirolo, no frills, d'infinita bontà ma anche d'apparente frugalità montanara, dietro la quale si nasconde la complessità della consapevolezza ormai raggiunta.

E' la stessa che l'ha spinto a volere *Care's* (ne abbiamo parlato a lungo, ad esempio *qui* e *qui*); a spingersi cioè verso la nuova frontiera, quella del cuoco responsabile socialmente, conscio del proprio nuovo ruolo, non solo partecipe ma autore del dibattito sull'ambiente, la sostenibilità, il pianeta (*qui* un suo ulteriore intervento). Mai chiuso tra le proprie montagne, che pur ama alla follia, tanto da progettare per *Care's* un secondo appuntamento annuale, sull'isola di Salina, cioè dall'altra parte del globo rispetto a San Cassiano.

Ed è la stessa consapevolezza placida ma determinata che gli suggerisce di puntare verso la sua prossima meta, con tranquillità: «Sono nato in montagna. Quando si scala una cima, non si torna indietro a 50 metri dal traguardo». **Christian Rainer**, che al suo fianco inebria sala e cantina di estrosa perfezione, annuisce: lassù ci sono le tre stelle, ormai davvero a portata di mano.



a cura di

Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista, si è a lungo occupato soprattutto di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa esattamente l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta sui viaggi e sulla buona tavola. Caporedattore del sito identitagolose.it

Condividi

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e Protagonisti
Ricette

IDENTITÀ MILANO
Presentazione congresso

Guida 2016

EVENTI
Milano FOOD&WINE Festival