

SPORTLIFE

GUSTO

DI ENRICO MARIA CORNO

Norbert Niederkofler è lo chef del ristorante *St. Hubertus* di San Cassiano, in Alta Badia, all'interno del *Rosa Alpina Hotel & Spa*. (www.rosalpina.it). Un ristorante con due Stelle Michelin dentro un *relais* a cinque stelle. Non sono molti i bistellati Michelin in Italia (38 per l'esattezza) e sulle Dolomiti, che fanno della qualità dell'accoglienza il proprio credo, lui è un uomo molto ascoltato.

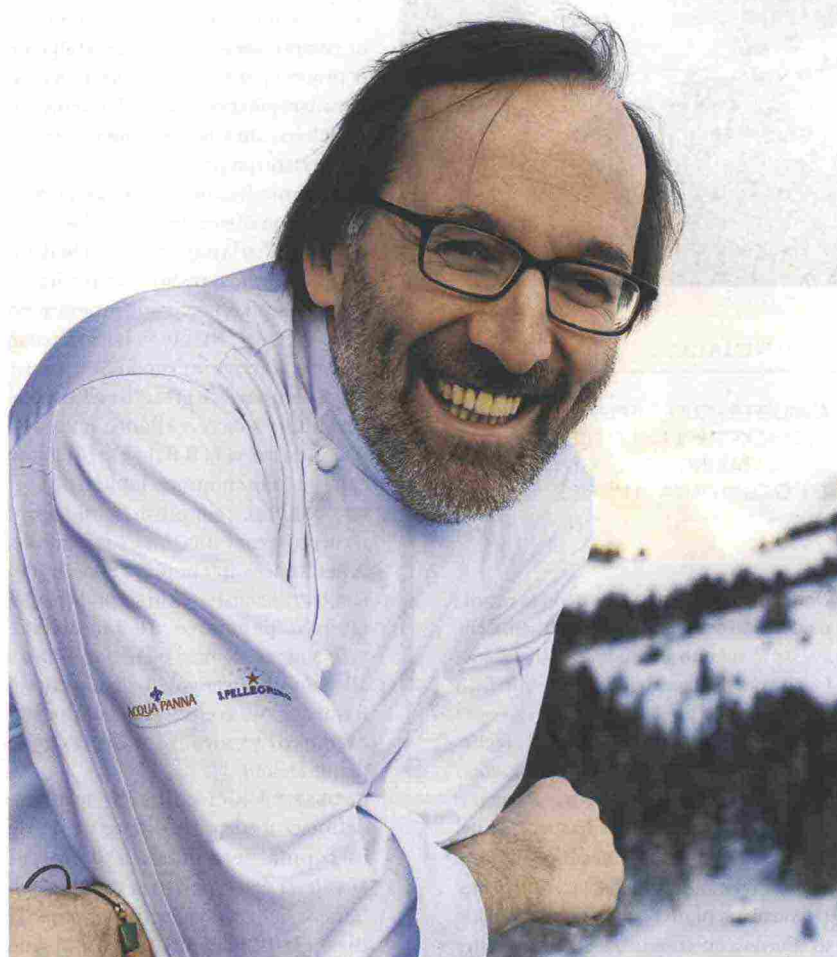
Niederkofler fino all'anno scorso organizzava sulle piste dell'Alta Badia la *Chef's Cup*, una serie di incontri con grandi chef internazionali che, tra cene e momenti ludici e perfino sportivi sulla neve, si presentavano al pubblico e agli sciatori. Da quest'anno, invece, quella manifestazione lascia posto a "Care's, The ethical Chef Days" (17-20 gennaio). Un evento di diverso spessore: «Dopo oltre dieci anni di attività, qualsiasi prodotto risulta vecchio», spiega lo chef. «Dopo aver raccolto 300 mila euro dati in beneficenza, era il momento di cambiare e ho realizzato che il periodo storico che stiamo vivendo, anche da un punto di vista strettamente personale, suggeriva di avere una visione più ampia e di dare una finalità etica anche a un evento che riguarda la ristorazione. Essendo diventato padre da poco, penso ovviamente che sia mio dovere lasciare ai miei figli il mondo nelle migliori condizioni possibili, anche e soprattutto attraverso il mio lavoro».

"Care's" metterà in tavola un più evoluto approccio alla ristorazione ripartendo dall'attenzione per il territorio, dalla formazione dei giovani chef con cui condividere le proprie esperienze, dalla sostenibilità degli ingredienti fino alla ricerca. «In tutte e quattro le giornate ci saranno molti appuntamenti pubblici che potrebbero interessare non solo gli addetti ai lavori ma anche tutti gli ospiti e gli sciatori dell'Alta Badia», continua Niederkofler. «Tutti i giorni, dalle 16 alle 18, quindi in orari da apri-

CARE'S - THE ETHICAL CHEF DAYS

La cucina etica scende in pista

PRANZI, CORSI, CONVEGNI (E NUMEROSE SCIATE) NELL'EVENTO "RESPONSABILE" ORGANIZZATO IN VAL BADIA DALLO CHEF BISTELLATO NORBERT NIEDERKOFER DAL 17 AL 20 GENNAIO



E qui ci si riposa dalle fatiche...

SPA, MOLTO DESIGN E SAUNE PANORAMICHE NEGLI ALBERGHI DOVE SOGGIORNARE TRA UN CONVIVIO E UNA DISCESA

HOTEL COL ALTO
Strada Col Alt 9,
Corvara (Bz)
www.colalto.it

Un hotel storico all'ingresso del paese che ha saputo rinnovarsi nel segno del più elegante design alpino.



A FIN DI BENE
Il manifesto di "Care's - The ethical Chef Days" e, a sinistra, lo chef stellato Norbert Niederkofler.

ski, ci sarà una serie di incontri pubblici chiamati "Chef's Talk", vere e proprie tavole rotonde durante le quali grandi cuochi provenienti da tutto il mondo affronteranno temi diversi, dallo scambio gastronomico-culturale tra Italia e Asia al futuro dei giovani chef fino alla questione della stagionalità, del reperimento dei prodotti e del loro riciclo. L'attenzione per l'ambiente e la natura, contro gli sprechi, per il riutilizzo delle materie prime e il riciclo delle risorse sarà un tema costante di questi giorni». Il menù d'occasione per i turisti prevede tutte le mattine anche una Skiing Masterclass, cioè una sciata attraverso le piste del comprensorio insieme ai maestri di sci della valle e ai campioni del Team Colmar che termina con un pranzo in un rifugio. Le ambite Cooking Masterclass - alme-

no un paio al giorno - saranno veri e propri corsi intensivi di cucina e saranno accompagnati da aperitivi, cene di gala, presentazioni e incontri con la stampa specializzata, il tutto preparato a puntino dai grandi nomi dell'alta cucina e da numerosi sommelier invitati per l'occasione. «L'attenzione per il futuro dei giovani verrà celebrata anche dalla consegna del premio Young Ethical Talent Award», specifica Niederkofler. «Verrà assegnato a due giovani scelti dai nostri giurati tra chef, pasticceri, sommelier e personale di sala. Oltre al premio, un vincitore potrà lavorare per un mese in un rinomato ristorante a Lima, in Perù, potendo così arricchire la propria esperienza. L'altro seguirà invece uno dei trenta chef da tutto il mondo che saranno presenti alla premiazione».

Fino ad aprile in Val Badia sci e buona tavola

La capacità di organizzare decine di eventi per intrattenere gli ospiti rappresenta un grande valore aggiunto all'offerta dell'Alta Badia. Non solo le date della Coppa del Mondo di sci alpino in dicembre e il noto Gourmet Ski Safari di inizio stagione: dopo Care's, domenica 31 gennaio tornerà il Tour de Sas, una delle gare che aprono la stagione dello scialpinismo. Il 25 febbraio e il 10 marzo sarà la volta di "Sommelier in pista", due pomeriggi in compagnia di un sommelier che racconta i vini locali e tiene degustazioni, sciando tra una baita e l'altra. Dal 13 al 20 marzo cucina di nuovo protagonista sulla neve con la "Roda dles Saus" per far scoprire a chi scia i piatti tipici della tradizione ladina. Si chiuderà il 2-3 aprile con l'ormai tradizionale Ski Carousel Vintage Party: in questi giorni si scierà, si andrà a cena nei rifugi e alle feste nei locali. Obbligatorie abiti e accessori vintage.



THOMAS LINKEL, FRIEDER BICKLE

WELLNESSHOTEL FANES
Strada Pecèi 19,
San Cassiano (Bz)
www.hotelfanes.it

A pochi passi dal St. Hubertus, è un 4 stelle S molto raffinato con una sauna panoramica.

HOTEL POSTA ZIRM
Strada Col Alt 95,
Corvara (Bz)
www.postazirm.com

In pieno centro, proprio sotto gli impianti, famoso per la sua spa e i programmi Detox e Benessere.

LA MAJUN
Via Colz 59,
La Villa (Bz)
www.lamajun.it

Hotel di design situato proprio davanti alla Gran Risa. Può vantare una cantina con 500 etichette.

SPAZIO ALL'ARTE
Una delle sale del ristorante di Niederkofler, il St. Hubertus di San Cassiano (è situato all'interno del Rosa Alpina Hotel & Spa) e, a sinistra, lo chef alle prese con una pasta ripiena.