

Il menu di natale? Eco-sostenibile, con prodotti "local"

I consigli degli chef Niederkofler e Falser: carne allevata in Alto Adige e prodotti rigorosamente di stagione

di Angelo Carrillo

► BOLZANO

Salutista ma anche consapevole. Il Natale 2016 sarà caratterizzato da una maggiore alla salute e ai consumi. Almeno a sentire molti cuochi e professionisti della ristorazione. A partire da **Norbert Niederkofler**, naturalmente, lo chef e dominus del ristorante St Hubertus di San Cassiano in Val Badia che, nonostante la clientela internazionale, ha ormai da alcuni anni rinunciato ai prodotti del "mercato-mondo", compreso il foie gras e il pesce di mare, per una carta imperniata sui prodotti del territorio e della tradizione di Montagna. Il menu natalizio del grande cuoco altoatesino prevede infatti piatti di grande impatto sensitivo ma bassissimo impatto ambientale. Vi fanno capolino temi ormai sempre più centrali nella ristorazione come la salubrità e la vitalità degli alimenti, vedi l'introduzione di alcuni **cibi fermentati** come, ad esempio l'eccellente pera in "kombucha" di frutti di bosco realizzata con il celebre "fungo asiatico" che permette di otte-

nere una bevanda fermentata naturalmente altamente sana e salutare (e gustosa). Le sarde in Saor del lago di Iseo si accompagnano al prosciutto d'agnello fatto in casa con ovini allevati nei masi dell'Alto Adige. I ditalini di farro monograno Felicetti (il pastificio di Montagna di Cavalese) vengono proposti nella semplice versione burro e salvia, ma sotto le abili mani di Niederkofler si trasformano in un autentico capolavoro. Burro di malga, di panna di affioramento, gialla e grassa da far venire l'acquolina in bocca solo a guardarla. Il **risotto**, uno dei piatti forte dello chef, verrà preparato con un **fondo di zucca e midollo** innervato dalla nota acidula del ribes bianco. Gli **Gnocchi di rapa rossa** con crema di Daikon e terra di birra nascono dalla collaborazione con **Harald Gasser** l'"archo-contadino" di Barbiano che alleva verdure e radicare e quasi dimenticate in un piccolo appezzamento di terreno nei pressi del maso di famiglia in cui si pratica la permacoltura. Poi il filetto di bue e le prugne sempre del maso Aspiger da cui viene anche parte della car-

ne di Zebu che il contadino visionario ha deciso di allevare in casa. «Il menu di natale della montagna - spiega Norbert Niederkofler - è sempre stato povero ma ricco di ingegno e di sapori forti e genuini. Noi cerchiamo con la nostra cucina di ricrearne lo spirito e, soprattutto di rispettarne l'anima». Una frase che potrebbe essere un vero e proprio manifesto filosofico che verrà probabilmente adottato nella imminente nuova edizione di Care's, la manifestazione che porta in Alta Badia chef da tutto il mondo per quattro giorni di confronto e discussione sulla "ristorazione sostenibile" dal 22 al 25 gennaio.

Più vicino a Bolzano, ma con il cuore dentro lo spirito della cucina dolomitica troviamo il laboratorio di **Theodor Falser**, il giovane chef del ristorante stellato Johannesstube del Hotel Engel di Nova Levante che pratica ormai da anni una cucina attenta ai prodotti e ai valori del territorio. Pochi giorni fa, insieme al patron del Wine Festival di Merano, **Helmuth Köcher**, Falser è stato protagonista a Roma di uno show cooking di grande effetto in cui ha presentato le

sue ultime invenzioni golose e le sperimentazioni in fatto di cibi fermentati. La sua patata fermentata, da cui ottiene una spumosa e fresca crema avorio come la maionese ha accompagnato le sue carni gourmet, come lo zebù del maso Aspiger e le verdure coltivate dai suoi contadini di fiducia, a poche centinaia di metri dal ristorante, con cui ha completato i piatti ad alto indice di creatività e stupido i romani. Il suo menu di natale prevede **carne salda di cervo** con crema di rapa navone e il rapanello di punta (spitzrettich) che viene coltivato da Michael Pfeifer del Eishathof di Nova Levante. A seguire un grande classico come il **consommé di vitello con capelletti di selvaggina** e verdure in cui seguirà il filetto di manzo nostrano con lasagne di patate e tartufo e, naturalmente, rarità di carote, tra i pochi frutti della terra ancora disponibili senza ricorrere ai prodotti di serra. Per chiudere in dolcezza la terrina di castagne con cachi sciropati e gelato di panpeta. Dolci e cibi che profumano di casa e di buono, come il Natale goloso, ma consapevole che orienta sempre più le scelte di appassionati e consumatori.

NORBERT NIEDERKOFLER
Cibi fermentati, risotto alla zucca e midollo, gnocchi di rapa

THEODOR FALSER
Consommé di vitello con capelletti di selvaggina

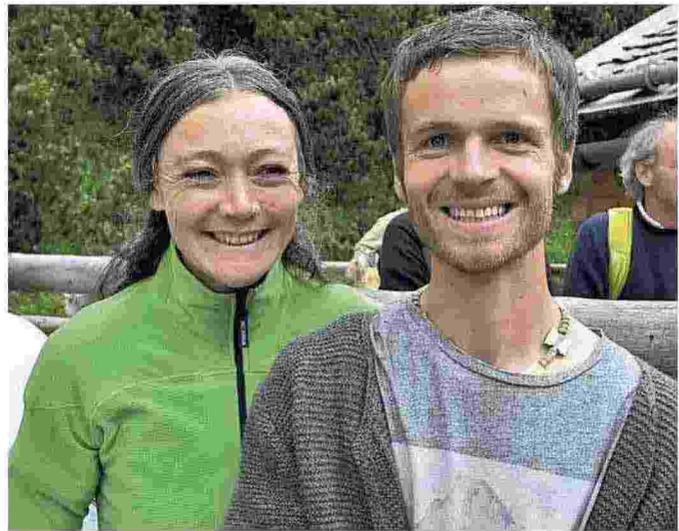


Lo chef Norbert Niederkofler, pioniere della ristorazione sostenibile





Lo chef stellato Theodor Falser (a destra) con Helmuth Köcher



Petra e Harald Gasser "archo-contadini" di Barbiano