

Norbert Niederkofler: "Cook the Mountain ..."

di GianAngelo Pistoia

Al ristorante St. Hubertus del Rosa Alpina Hotel & SPA di San Cassiano in Alta Badia (Bz) si festeggia. Lo chef Norbert Niederkofler c'è l'ha fatta. Ha conquistato le prestigiose tre stelle Michelin. Sfogliando l'omonima 'guida 2018' infatti si legge: "I piatti rivelano la personalità dello chef. Quelli di Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus, sanno raccontare mille e una storia. I protagonisti sono la natura, la cultura e i gusti schietti e intensi delle sue montagne, la passione e la fatica quotidiana dei contadini e degli allevatori, la qualità eccelsa dei loro prodotti, le tradizioni e i metodi tramandati, il calore dei masi, il desiderio di viaggiare per imparare e di ritornare per ritrovare il proprio stile di vita, l'impegno, la cura, la costanza che si sposano con l'entusiasmo e la leggerezza. Nei piatti di Norbert Niederkofler si gustano questi sapori, si vedono le montagne, si ascoltano queste storie. L'incontro con questa cucina non è un pasto, ma un'indimenticabile esperienza umana. Per gli ispettori Michelin, tre stelle emozionanti."

Era dal 2014 che questo ambito riconoscimento non veniva assegnato allo chef

di un ristorante del Bel Paese. L'Italia rimane quindi sul podio dette potenze gastronomiche mondiali nella 'guida Michelin 2018'. Sul secondo gradino, dietro la Francia con 356 ristoranti stellati di cui nove con tre stelle.

Un ritratto esaustivo di Norbert Niederkofler e della sua filosofia culinaria e di vita lo delinea la giornalista Margo

Schachter in alcuni articoli pubblicati sulla rivista 'La Cucina Italiana' e che di seguito ripropongono per stralci.

Nobert, nato nel 1961 a Lutago (Bz), un piccolo paesino sulle Dolomiti, già da piccolo era attratto da tutto ciò che si trovava all'esterno del piccolo hotel

di vedere ogni giorno le montagne del mio villaggio" racconta Norbert. Dopo aver conseguito il diploma professionale presso la scuola alberghiera di Tegernsee in Germania, Norbert lavora a Londra, Zurigo, Milano, per poi approdare da Eckart Witzigmann a Monaco di Baviera, un grande chef, suo mentore da sempre. Eckart gli ha insegnato come rispettare la natura e i suoi prodotti raggiungendo la perfezione in cucina. Rimane sette anni a Monaco e poi si sposta a New York per imparare i segreti innovativi di David Bouley. Ed è proprio qui che comincia a formare il suo stile, ma come spesso succede, dopo un po' di tempo il richiamo dei monti e dei profumi della sua terra diviene pressante. Nel 1993 Norbert rientra a casa, in Alto Adige e inizia a lavorare presso Castel Colz a La Villa. Dopo un anno, la famiglia Pizzinini, da generazioni proprietaria del Rosa Alpina Hotel di San Cassiano, che aveva intuito con anticipo la tendenza e il potenziale dell'offerta gastronomica di alto livello, gli offre la possibilità di gestire la cucina del ristorante gourmet St. Hubertus all'interno dell'hotel, ai piedi delle Dolomiti. Con tanto impegno e determinazione di tutti, quella che era una semplice pizzeria,

in poco tempo diventa uno dei primi luoghi gourmet con una cucina ispirata alla tradizione locale della Val Badia, che in quegli anni iniziava la sua ascesa. Grazie alla visione pionieristica della famiglia Pizzinini ed al costante impegno di Norbert Niederkofler il ristorante St. Hubertus diventa sempre più rinomato ed apprezzato. Un perfetto connubio fra l'intuito imprenditoriale dei titolari



dell'hotel e il talento culinario dello chef che viene 'certificato' nel 2000 dalla 'guida Michelin' con l'assegnazione di una prima stella a cui seguirà la seconda nel 2007 e la terza quest'anno.

"Questo premio è il coronamento di trent'anni di duro lavoro mio e di tutta la mia squadra - ha dichiarato Norbert Niederkofler durante la cerimonia di presentazione della 'guida Michelin 2018' svoltasi al Teatro Regio di Parma e ha poi aggiunto - ormai da qualche tempo ho sposato la filosofia del 'Cook the Mountain', il 'cucinare la montagna', scegliendo di creare i miei piatti a partire dai migliori prodotti del mio territorio, quello altoatesino. Quindi sì, queste tre stelle vanno al ristorante dei signori Pizzinini, all'Alto Adige e più in generale a tutta la montagna. Nell'ideare un menu che copre vent'anni di lavoro la difficoltà è essere riconoscibile: un cuoco deve avere uno stile come uno scrittore o un fotografo, un fil rouge che unisce tutte le creazioni. In ciascuno dei miei piatti ormai ci sono solo due o tre cose e devono essere sempre perfette: ho capito che se ce ne metti dieci ti stai solo complicando la vita ... L'ambiente in cui sono immerso mi influenza: la natura è ogni giorno una maestra di perfezione. A volte l'ispirazione viene da vecchi metodi di

conservazione, come il fieno, o la cenere, o le foglie di castagno. O anche da un'immagine: un nostro dessert, tutto sulle tonalità del rosso, è ispirato a un tramonto sulle Dolomiti; in inverno ne abbiamo un altro basato sul bianco, in omaggio alle nostre montagne pallide

Parlare al cliente, raccontare una verità, un orizzonte di vedute, una profondità di valori. Ecco il mestiere del cuoco, oggi, quando tre stelle ti accolgono fuori dalla porta. Al St. Hubertus l'emozione non la si ottiene facilmente con tartufi e gamberi rossi, non con una sala ristrutturata da un'archistar, non con la ricerca della novità esasperata. Sono tre stelle che riconoscono un lavoro di squadra di anni e fatto per durare, che deve valere il viaggio. Questa è un'idea diversa di Italia, al confine, mitteleuropea più che mediterranea, non stereotipata nell'immagine di chi ci vuole spaghetti e mandolino o che valuta l'alta cucina per il lusso estremo dei suoi ingredienti. Il St. Hubertus è un'altro volto del nostro Paese, ma è soprattutto il simbolo di una parte di mondo con un'orografia spiccata. La montagna accomuna un terzo delle terre emerse e metà della popolazione mondiale, e oggi grazie allo chef tre stelle Michelin

Norbert Niederkofler, anche un'idea globale di gastronomia di alta quota.



... Ho esplorato tutta la regione, facendo incontri ed instaurando relazioni con i contadini locali. Ho iniziato a sperimentare materie ed ingredienti finora poco usati quali il latticello, la resina del pino mugo, le foglie di amaranto e di ortica, le cipolle selvatiche. I prodotti più naturali sono i più importanti in cucina ...".

www.gianangelopistoia.eu



PIZZERIA "LA TERRAZZA"
Piazzetta del Dazio, 3 - FIERA DI PRIMIERO
Tel. 0439 62673 - Cell. 348.2602438

QUIRINO LONGO
PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE
ARREDAMENTO E MOBILI SU MISURA
Via Schoenberg, 14 - SIROR PRIMIERO SAN MARTINO DI CASTROZZA (TN)
Cell. 335 6910143 - Email: quirino.longo@libero.it

