

Lo chef del ristorante St. Hubertus di San Cassiano (tre stelle rosse e una verde Michelin) spiega la filosofia del “cucinare la montagna”

27 marzo 2021 | Redazione | Comment (0)

## Norbert Niederkofler: “Cook the Mountain!”

di GianAngelo Pistoia

“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 ...”.



Con questa motivazione nel 2018 la prestigiosa Guida Michelin assegnava le tre omonime stelle al ristorante St. Hubertus del Rosa Alpina Hotel & SPA di San Cassiano in Alta Badia (Bz). Quest’anno alle tre stelle “rosse” si è aggiunta anche una nuova stella Michelin, quella “verde” conferita allo chef Norbert Niederkofler.



“Con le stelle verdi – ha spiegato il direttore internazionale delle Guide Michelin Gwendal Poullennec – premiamo gli chef che si evolvono abbracciando temi di rispetto ambientale, corretti rapporti di filiera, etica del lavoro, lotta allo spreco alimentare. Vogliamo incoraggiare le iniziative sostenibili nella filiera della ristorazione. I nostri ispettori – ha precisato – hanno arricchito il loro metodo di lavoro andando a valutare anche le forniture di cibo dal territorio, lo spreco a tavola e persino la gestione dei rifiuti di ciascun locale. È volontà della Guida Michelin mettere in luce quelle strutture e quei chef si muovono a favore di una gastronomia più sostenibile sottolineando le loro iniziative e facilitandone l’identificazione grazie alla creazione del nuovo simbolo. Per quei modelli del settore considerati all’avanguardia nelle loro pratiche, ne abbiamo inoltre evidenziato il coinvolgimento tramite una citazione “L’impegno dello chef”.

La promessa di Norbert Niederkofler per la Guida Michelin è questa: “... il mio impegno nasce dal rispetto della natura e dei valori dell’Alto Adige. In montagna la filosofia sostenibile c’era già, lì da sempre tutti i prodotti vengono utilizzati. Ma la mia cucina cresce nella consapevolezza che la natura, stagione dopo stagione, offre tutto ciò che il nostro corpo necessita. E d’inverno, se bloccati dalla neve, assaporiamo i prodotti conservati sotto la sabbia, come si è sempre fatto in alta quota”.

Ma chi è Norbert Niederkofler che in pochi decenni è assunto all’olimpio della gastronomia mondiale? Un ritratto esaustivo del chef altoatesino 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 ripropongo per ampi stralci.

Norbert, 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 dei genitori, che accoglieva sciatori d’inverno e scalatori d’estate. Amava raccogliere le bacche selvatiche, particolarmente profumate grazie al terreno vulcanico e pescare nei ruscelli di alta montagna. Pur amando profondamente il suo Alto Adige, Norbert decise di esplorare il mondo: “Volevo diventare uno chef, per avere la possibilità di viaggiare, ero stanco di vedere ogni giorno le montagne del mio villaggio” racconta Norbert. Dopo aver conseguito il diploma germanica presso la scuola alberghiera di Tegernsee in Baviera, 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 divine pressante. Nel 1993 Norbert rientra a casa, in Alto Adige e inizia a lavorare presso Castel Colz a La Villa.

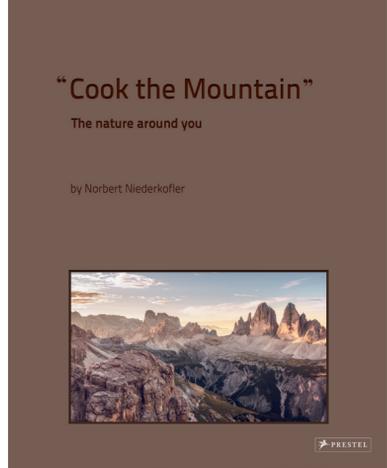


Dopo un anno, la famiglia Pizzinini, da generazioni proprietaria del Rosa Alpina Hotel di San Cassiano, che aveva intuito con anticipo la tendenza e il potenziale dell’offerta gastronomica di alto livello, gli offre la possibilità di gestire la cucina del ristorante gourmet St. Hubertus all’interno dell’hotel, 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 nel 2018.



Così si esprimeva Norbert Niederkofler durante la cerimonia di presentazione della Guida Michelin 2018 svoltasi al Teatro Regio di Parma: “Questo premio è il coronamento di trent’anni di duro lavoro mio e di tutta la mia squadra. 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 molti 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 ... Ho esplorato tutta la regione, facendo incontri ed istaurando relazioni con i contadini locali. Ho montato e sperimentato le materie ed ingredienti finora poco usati quali il latticello, la resina del pino contadino, le foglie di amaranto e di ortica, le cipolle selvatiche. I prodotti più naturali sono i più importanti in cucina ...”. Convinzioni che condivide tutt’ora e che sono analizzate in modo esaustivo nel suo più recente libro

“Cook the Mountain: The nature around you” (Edizioni Prestel – 2020).



Parlare al cliente, raccontare una verità, un orizzonte di vedute, una profondità di valori. Ecco il mestiere del cuoco, oggi, quando tre stelle rosse e una verde 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 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 stellato Norbert Niederkofler, anche un’idea globale di gastronomia di alta quota.

© Photos: Simon Palfrader – Freddy Planinschek – Daniel Töchterle – www.lacucinaitaliana.it