



Online-Ausgabe

 Corriere del Ticino
 6933 Muzzano
 091/ 960 31 31
 www.cdt.ch/

 Genere di media: Internet
 Tipo di media: Quotidiani e settimanali
 UUpM: 169'000
 Page Visits: 1'272'392



 Ordine: 3008264
 Tema n°: 581.003

 Riferimento: 69896175
 Clipping Pagina: 1/3

Tre stelle in alta quota

Torna a S.Pellegrino Savori Ticino Norbert Niederkofler, dalle montagne trentine al Fiore di Pietra sul Monte Generoso

Norbert Niederkofler (a destra), insieme a Luca Bassan

04 giugno 2018 15:28

Norbert Niederkofler non è uno chef come gli altri. E' piuttosto uno dei pochi che scriveranno la storia della gastronomia internazionale, e non solo perché la Guida Michelin gli ha conferito per la prima volta lo scorso novembre l'ambita terza stella, e nemmeno perché la sua cucina è una di quelle che si fanno ricordare. Entrerà negli annali soprattutto perché, da anni, porta avanti la sua personale battaglia per restituire nobiltà alle tradizioni culinarie di montagna, ricche di sapori e storia, oltre che di etica legata al cibo.

Lo chef altoatesino, infatti, ha iniziato il suo percorso dai fornelli del Ristorante St. Hubertus del Rosa Alpina a San Cassiano, in provincia di Bolzano, ma oggi dal piccolo comune di montagna il suo progetto si sta diffondendo nel mondo col nome di "Cook the Mountain", un lavoro che è riuscito a mettere insieme la cucina d'autore con una rete di agricoltori, allevatori, alpinisti, naturalisti, sociologi e imprenditori delle regioni montane di tutto il mondo.

Il 2 giugno, Niederkofler è tornato a S.Pellegrino Savori Ticino per festeggiare insieme al popolo gourmet ticinese i suoi successi, regalando agli ospiti una serata davvero unica. Il festival enogastronomico non poteva scegliere una location più adatta del Fiore di Pietra in vetta al Monte Generoso. La struttura firmata dall'archistar Mario Botta è uno dei gioielli del territorio, simbolo delle tante eccellenze naturalistiche e artistiche della nostra regione. La grande cucina di montagna di Niederkofler ha trovato un palcoscenico panoramico come non mai per presentare i suoi piatti dai sapori autentici e che si rifanno alla tradizione d'alta quota.

Lo chef locale Luca Bassan ha ospitato nella sua cucina tutta la brigata del Rosa Alpina, dando man forte al cuoco trentino nella preparazione di un percorso gastronomico a 5 portate, oltre ai finger food serviti al tavolo all'inizio della cena.

Ad accompagnare i piatti della serata sono stati, oltre al Quarz 2016 della Cantina Terlan, in omaggio alla zona di provenienza del vino e dello chef (Bolzano), tre etichette ticinesi della Valsangiacomo Vini. In un crescendo di eleganza, di pari passo con i piatti dello chef, hanno tenuto il passo coi sapori della cucina in maniera ottimale il Gransegreto Bianco Fondo del Bosco 2016, affinato al Forte di Airolo, oltre al Rubro Riserva 2015 e al Portico 2015, il vino liquoroso della Cantina di Mendrisio.

"La grande amicizia che mi lega a S.Pellegrino Savori Ticino e Dany Stauffacher" ci ha raccontato lo chef al ritorno dal Monte Generoso, sul trenino a cremagliera, "mi ha spinto a tornare quest'anno, nonostante i numerosi impegni. E, devo dire, la location che mi sono trovato davanti è stata una grande sorpresa. Sono felice di aver partecipato anche quest'anno e di essermi sentito un po' a casa".

Allegato: foto serie



Online-Ausgabe

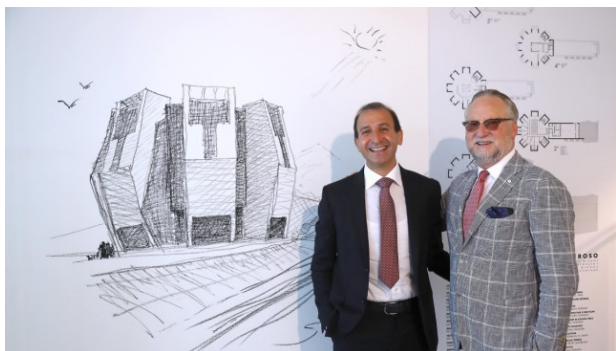
Corriere del Ticino
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
UUpM: 169'000
Page Visits: 1'272'392

Leggere online

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69896175
Clipping Pagina: 2/3





Online-Ausgabe

Corriere del Ticino
6933 Muzzano
091/ 960 31 31
www.cdt.ch/

Genere di media: Internet
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
UUpM: 169'000
Page Visits: 1'272'392

Leggere online

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.003

Riferimento: 69896175
Clipping Pagina: 3/3

