Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :14-15
SUPERFICIE :41 %

AUTORE :N.D.

► 20 dicembre 2018



Il nuovo spazio dello chef

Atterra AlpiNN l'«astronave di Niederkofler»

È una sorta di «Enterprise» della cucina di montagna e atterra ufficialmente oggi a Plan de Corones. Si chiama AlpiNN e nei panni del capitano Kirk c'è lo star-chef dell'Alta Badia Norbert Niederkofler: è lui alla guida del «food space & restaurant», nave stellare che apre i battenti a 2275 metri di altitudine. Design perfettamente integrato con l'ambiente, si affaccia su un panorama mozzafiato e sarà ospitata dal nuovo museo della fotografia della montagna «Lumen Museum», che debutta oggi in contemporanea con AlpiNN: in totale 1.800 metri quadri (comprensivi di una sala convegni da 150 posti) dedicati a esposizioni, eventi e cibo.

AlpiNN è uno spazio innovativo creato da Mo-Food (la società fondata da Niederkofler e Paolo Ferretti, ideatori di «Cook the Mountain» e «CARE's – The ethical Chef Days»), che va oltre il concetto di ristorante in senso classico, dove le materie prime semplici, pure e genuine permetteranno di realizzare un menu alla portata di tutti, che faccia assaporare il vero gusto della cucina di montagna locale.

«Cook the Mountain è un vero e proprio concetto culturale – spiegano Niederkofler e Ferretti – che partendo dalla cucina di montagna arriva ad abbracciare l'intero mondo sociale, artistico, economico che al territorio montano è connesso. È così che la scelta di allestire un ristorante all'interno di un museo dedicato alla fotografia di montagna, l'intera progettazione degli interni affidata a un designer come Martino Gamper e la vicinanza al Messner Mountain Museum Corones, il museo di Reinhold Messner dedicato all'alpinismo tradizionale, situato nella stupefacente architettura firmata da Zaha Hadid, assumono un senso. Quel particolare punto di Plan de Corones racchiude l'essenza della montagna, in una e più sfumature culturali».

Vista mozzafiato e un ambiente accogliente che parli di tradizione, cultura locale, casa e di novità sono gli ingredienti di un'atmosfera intima e accogliente che solo uno spazio più prossimo a un salotto è capace di offrire. «Cook the Mountain – spiega lo chef tre Stelle Michelin del St. Hubertus di San Cassiano – è diventato il mio modo di essere e di agire e rappresenta un'opportunità per tutti di vivere un rapporto tra cucina e montagna che unisce etica e convivialità, sostenibilità ambientale e sviluppo del territorio; indaga i valori che a livello globale uniscono culturalmente e socialmente le persone che vivono la montagna come risorsa, passione, sfida e patrimonio da tutelare». Per questo il menu di AlpiNN è basato su quello che la natura ha di meglio da offrire durante tutto l'anno, nel segno della stagionalità e della territorialità «Ogni piatto – prosegue Niederkofler – rappresenterà le montagne, il duro lavoro degli agricoltori e degli allevatori locali, la qualità dei loro prodotti, le tradizioni tramandate, la cura e la costanza. Le persone e le relazioni umane sono il vero valore di questo progetto, coloro che si impegnano per tutelare il territorio».

Sono questi «artigiani del territorio» che AlpiNN coinvolgerà in prima persona e ai

Tutti i diritti riservati

Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :14-15
SUPERFICIE :41 %

AUTORE :N.D.

► 20 dicembre 2018

quali darà voce e spazio. «L'apertura di AlpiNN – conclude Ferretti – significa continuare a promuovere la ricerca su cibo e cultura locale, significa creare relazioni attraverso eventi, conferenze e base camp e rappresenta una sfida. Offre nuove possibilità per unire quelle persone che vogliono raggiungere lo stesso traguardo: un mondo più etico e sostenibile».

Francesca Negri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A 2.700 metri
Plan de Corones: design ricercato e vista mozzafiato all'insegna dell'ecocompatibilità



Tutti i diritti riservati