



DIETMAR SAWYERE

UNA STELLA AD ANDERMATT, UN'ALTRA NEL VICINO MONTE GÜTSCH, CON DUE RISTORANTI SVIZZERI... JAP! a pagina 12



MAURO COLAGRECO

IL PRIMO CLASSIFICATO FRA I TOP 100 DEL SONDAGGIO 'LE CHEF 2020' PORTA LA SUA CUCINA IN SVIZZERA a pag. 15

n. 54 - 2021

Mr Food & Mrs Wine è un'iniziativa

© MOTO PERPETUOPRESS srl

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine®

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA



CA D'ORO @ KEMPISKI GRAND HOTEL DES BAINS ST. MORITZ



K BY MAURO COLAGRECO @ KULM HOTEL ST. MORITZ

VIAGGIO A TUTTO GUSTO NELLA CONFEDERAZIONE ELVETICA ALLA RICERCA DELLE NUOVE STELLE DELLA RISTORAZIONE: TANTI INDIRIZZI INEDITI, ANCHE AD ALTA QUOTA

THE JAPANESE BY THE CHEDI ANDERMATT MONTE GÜTSCH



S P E C I A L E



SVIZZERA

PER I

GOURMET

MYSWITZERLAND.COM

Svizzera, la confederazione dei gourmet

Fra le tante novità della Guida Michelin Svizzera 2021 - con 4 locali che si aggiudicano la seconda stella, 16 la prima e molto altro - l'accento questa volta è su alcuni ristoranti in montagna, in alta quota.

Locali stellati davvero unici anche per la collocazione, insomma, e quindi in qualche modo vicini alle stelle nel cielo...

LA GUIDA MICHELIN SVIZZERA 2021 IN CIFRE

- | | |
|--|--|
| - 3 ristoranti tre stelle | mand, di cui 15 nuovi |
| - 24 ristoranti due stelle,
di cui 4 nuovi | - 277 ristoranti Piatto
Michelin, di cui 20 nuovi |
| - 95 ristoranti una stella,
di cui 16 nuovi | - 19 ristoranti Stella Verde
Michelin per un approccio
sostenibile |
| - 140 ristoranti Bib Gour- | |

"In un momento storico in cui il settore ha affrontato e continua a fronteggiare enormi sfide legate alla crisi sanitaria, i nostri team sono rimasti colpiti dalla fermezza da parte dei ristoratori svizzeri nel continuare a coltivare la creatività, sviluppare competenze e fornire meravigliose esperienze gastronomiche. Nelle varie città, come del resto anche in campagna, i nostri ispettori sono stati conquistati dalla qualità delle proposte culinarie abbinata ad un servizio di altissimo livello. Sulla base di questa osservazione, abbiamo voluto quindi ribadire, attraverso questa nuova selezione, la nostra fiducia nei confronti delle tante insegne locali e incoraggiare i buongustai a ritrovare la strada - appena sarà possibile - verso la buona tavola. È oltremodo incoraggiante e gratificante

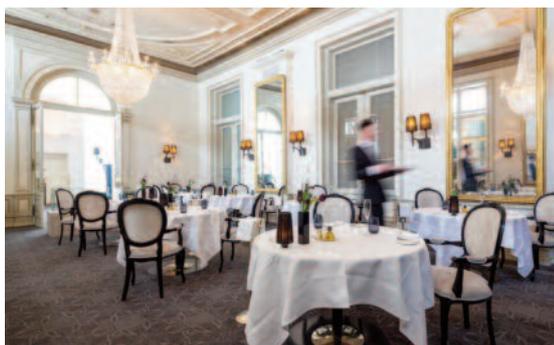
notare che - anche in questi tempi difficili - nuovi talenti stanno emergendo, con grande vivacità e molta inventiva, sia in termini di identità culinaria, sia nel rendere virtuoso l'ecosistema attorno il piatto e che abbiamo voluto valorizzare con la nostra nuova Stella Verde" ha dichiarato Gwendal Poullennec, Direttore Internazionale delle Guide Michelin, a proposito della presentazione della nuova edizione della 'rossa' dedicata alla Confederazione Elvetica, meglio nota come Svizzera.

LE STELLE SONO TANTE...

Diamo un'occhiata in dettaglio alla situazione. Innanzitutto, mantengono anche quest'anno il vertice, con tre stelle, i ristoranti Cheval Blanc by Peter Knogl a Basilea, Le Restaurant de l'Hotel de

Ville a Crissier e Schloss Schauenstein a Fürstenu, mentre 4 nuove strutture si sono aggiunte all'elenco dei 'due stelle', che oggi arrivano ad un totale di 24 indirizzi. Un numero che costituisce un record nel panorama gastronomico svizzero, tanti - come indica la definizione relativa alla categoria - che quindi "meritano una deviazione". Dicevamo dei 4 nuovi ristoranti che si sono aggiudicati la seconda stella. Iniziamo con il Cà d'Oro di St Moritz, un locale immerso nel cuore del Kempinski Grand Hôtel des Bains della rinomata stazione sciistica. Un ristorante originale, nel quale l'Executive Chef Matthias Schmidberger propone una gustosa e raffinata cucina con influenze mediterranee, giudicata al tempo stesso potente e piacevolmente leggera.

Anche Magdalena, a Svitto (ovvero Schwyz, Schwytz, Sviz, rispettivamente in tedesco, francese, romancio, nell'omonimo cantone), cittadina non lontana da Zurigo e vicino a Lucerna, entra nel club 'due stelle': una conferma del valore di questo indirizzo per i buongustai. Nel ristorante, aiutato da una brigata giovane e motivata, lo chef Dominik Hartmann dà vita a piatti che puntano molto sulle verdure, senza però rinunciare alle invenzioni a base di carne e pesce. Trasferiamoci ora in riva al lago Vierwaldstättersee, a Vitznau, e in particolare al ristorante dell'hotel Vitznauerhof, il Sens. Questo è il regno dello chef



L'elegante facciata del Kempinski Grand Hotel Des Bains di Sankt Moritz, con l'altrettanto elegante ambiente, ed alcuni piatti, del ristorante interno dal nome che è tutto un programma: Ca' d'Oro.



In questa pagina, tre piatti originali serviti al ristorante Magdalena, che ha conquistato quest'anno la sua prima stella. Il locale si trova a Svitto, cittadina non lontana da Zurigo e vicino a Lucerna.



olandese Jeroen Achten - arrivato nel 2018 dal tre stelle De Librije, di Jonnie Boer, a Zwolle - che propone una cucina di carattere, decisamente caratterizzata dall'estro creativo del cuoco. Concludiamo questa rassegna di 'eccellenti novità', con il Widder Restaurant di Zurigo. Qui, dopo la chiusura del ristorante Ecco Zürich, troviamo il noto chef svizzero Stefan Heilemann con tutta la sua brigata. Il gruppo infatti si è trasferito "armi e bagagli" - o meglio, pentole e coltelli - all'hotel Widder e qui continua la sua ascesa in virtù di una cucina di altissimo livello: il ristorante del resto si presenta ufficialmente con lo slogan *'quando il cibo diventa un'esperienza'*.

STELLA AL VALORE

Se tre stelle rappresentano il vertice, due sono per i locali a un passo dall'eccellenza e una stella identifica chi ha fatto il primo piccolo-grande salto in un nuovo mondo, nel quale potrà ancora crescere. Per quello che riguarda la Svizzera, quest'anno 16 nuove tavole fanno il loro ingresso nella selezione dei monostellati, che fanno salire a 95 il totale d'insegne con tale riconoscimento: in altre parole, quasi 100 pilastri che costituiscono la base ideale della ristorazione d'alto livello nella confederazione elvetica. Diamo un'occhiata ai nuovi

premiati, iniziando da Zurigo: qui troviamo quattro nuovi indirizzi che attestano la diversità del panorama gastronomico locale, letteralmente aperto ai 5 continenti. Iniziamo da Sushi Shin, che, come suggerisce il nome, è l'indirizzo adatto per gli amanti della cucina giapponese che qui troveranno il menu omakase ideato dallo chef Kenichi Arimura. Tutt'altro genere al Neue Taverne, che offre piatti di ispirazione vegetariana estremamente originali e raffinati. Torniamo nella cucina tradizionale - ma con un respiro internazionale, moderno - con La Rôtisserie, maison situata all'interno dell'Hotel Storchencr. Infine, una stella anche per l'Igniv Zürich by Andreas Caminada. Caminada già opera su due locali - a St. Moritz e Bad Ragaz - che sono entrambi premiati con due stelle e questo costituisce la terza sede dello chef in Svizzera, con una notevole proposta gastronomica basata sul food sharing Lugano, la città più grande del Canton Ticino, non poteva non ottenere nuovi riconoscimenti per i suoi ristoranti: questa volta, gli onori della cronaca sono appannaggio di Meta, I Due Sud e Principe Leopoldo (all'interno, rispettivamente, dell'Hotel Splendid Royal i primi due e dell'Hotel Villa Principe Leopoldo il terzo). A Bad Ragaz, anche il

ristorante Verve by Sven si aggiudica la sua prima stella. Situato all'interno dell'Hotel Grand Resort, diventa il terzo ristorante stellato della località insieme a Memories e Igniv del citato Caminada, che confermano le loro due stelle.

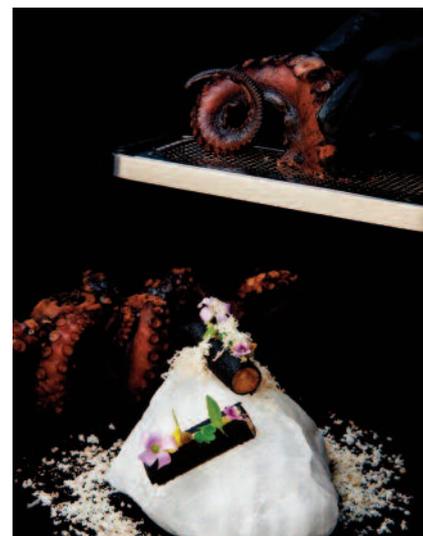
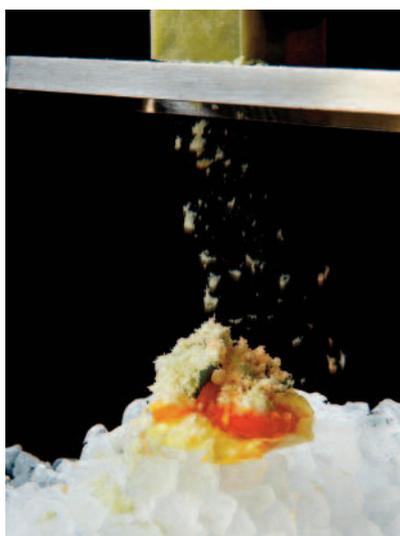
Il giro della Svizzera continua con altri sei locali che si aggiudicano il primo trofeo, la prima stella: si tratta di Alpenblick-Stuba ad Adelboden, La Table du Lausanne Palace a Lausanne, UniQuisine Atelier a Stansstad, The Nucleus a Wolhusen, Les Ateliers a Vevey.

ALTA QUOTA, STELLA VERDE E BIB GOURMAND

Finiamo il giro fra le nuove stelle... avvicinandoci alle stelle del cielo. Ovvero segnalando tre locali che hanno raggiunto quest'anno la prima stella e che sono situati in

montagna, ad alta quota. Ci riferiamo a The Japanese by The Chedi e Gütsch by Markus Neff, ad Andermatt, ad oltre 2300 metri sul livello del mare, e a The K by Mauro Colagregco a St. Moritz. Li presentiamo in dettaglio nelle prossime pagine.

Infine, per la prima volta in Svizzera, 19 ristoranti ricevono la Stella Verde Michelin (che consente d'individuare facilmente le strutture dall'approccio green, particolarmente impegnate in una scelta gastronomica più sostenibile e) e, infine, 15 nuovi ristoranti entrano nella classifica dei 140 Bib Gourmand (ovvero locali che offrono un menu completo per un importo massimo di 70 franchi). La Guida Svizzera 2021 è disponibile esclusivamente in formato digitale, sul sito, in 4 lingue. <https://guide.michelin.com/ch/it>



Nelle tre immagini qui sopra, la facciata dell'hotel Vitznauerhof, in riva al lago Vierwaldstättersee, a Vitznau, e due preparazioni del ristorante Sens.

A sinistra e sotto, l'elegante interno e un piatto del Widder Restaurant di Zurigo. Qui lo chef svizzero Stefan Heilemann e la sua brigata operano per tenere fede allo slogan di presentazione del locale: 'quando il cibo diventa un'esperienza'. E scusate se è poco...

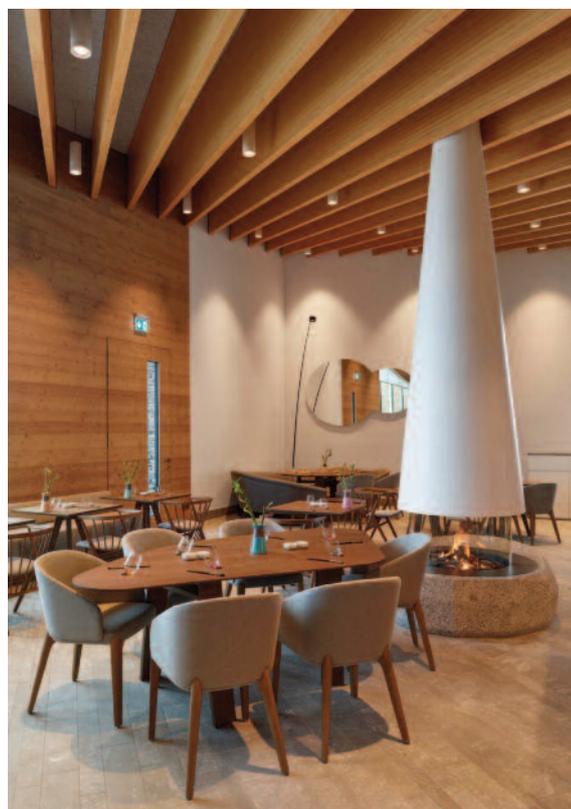




Tre locali che hanno conquistato la prima stella, tre ristoranti di vertice. Non solo per l'accoglienza e la qualità dell'offerta gastronomica, ma per la collocazione decisamente in alta

quota rispetto al livello del mare, anche oltre 2000 metri. Benvenuti fra le stelle, a un passo (circa...) dalle stelle del cielo, a The Japanese by The Chedi e Gütsch by Markus Neff, ad Andermatt, e a The K by Mauro Colagreco a St. Moritz.

Nelle pagine precedenti, basandoci sugli esiti della Guida Michelin di quest'anno, abbiamo visto lo stato dell'arte della ristorazione nella Svizzera. Una nazione a un passo dall'Italia, con una superficie quasi doppia di quella della Lombardia (ma ben più montuosa di questa...) ed una popolazione all'incirca del 15% inferiore a quella della nostra regione. Un cuore verde al centro dell'Europa, con un'offerta gastronomica davvero sorprendente, ricca e variata più di quanto non si pensi: se da un lato infatti si possono notare più o meno decise influenze nazionali che in qualche modo rispecchiano le tradizioni dei paesi confinanti (Germania, Austria, Francia, Italia), dall'altro bisogna considerare diverse specialità dei tanti piccoli centri sparsi per il territorio e al contempo l'influenza apportata al panorama gastronomico attuale dall'apertura (almeno nelle principali città e nelle località più importanti turisticamente) di ristoranti con cucine di ogni paese del mondo, ed in particolare asiatiche. Insomma, il risultato è tutto da scoprire, anzi da gustare. Per questa volta, come accennato, ci limitiamo (si fa per dire) a presentare in dettaglio tre ristoranti in alta quota, uno nella notissima St. Moritz e gli altri due sul monte Gotsch, nei pressi di Andermatt, borgo montano nel cuore delle Alpi svizzere. E proprio da questi ultimi due, nella



Nella pagina a sinistra, una doppia vista d'inverno e d'estate dell'edificio sul monte Göttsch che ospita due ristoranti di diversa proprietà che hanno conquistato quest'anno la prima stella Michelin, Qui sopra, gli interni di uno dei due, il The Japanese by The Chedi Andermatt



In questa doppia pagina, alcune proposte del nuovo stellato The Japanese by The Chedi Andermatt, in un edificio ad oltre 2300

metri slm. Un locale che offre, oltre a specialità giapponesi top class, anche viste mozzafiato sulle Alpi della Svizzera centrale.

stessa location in alta montagna, appunto sul monte Gütsch - 2344 metri slm - parte il nostro racconto. Due locali nello stesso edificio, ma di proprietà ed impostazione gastronomica ben diversa.

ANDERMATT, 2 PIÙ 1

La cittadina di Andermatt, in un'area fra i 1400 e 1800 metri slm, è a poca distanza dal passo del San Gottardo e dal confine italiano, e dista in auto 70 minuti da Zurigo e solo 45 da Lucerna. Per un viaggio del tutto rilassante e con

la possibilità di godersi uno scenario incredibile, è possibile anche arrivare in treno da varie città; da Zurigo ad Andermatt, ad esempio, bastano poco più di due ore.

A parte descriviamo la struttura più grande e ricca di proposte, anche gastronomiche, della cittadina: curiosamente, le due nuove 'stelle', però, si trovano più in alto, sul monte Gütsch, collocate entrambe in un edificio raggiungibile attraverso una strada ad alta pendenza e ricca di tornanti, in direzione nord/nord est. Appena

una decina di chilometri di percorso, per i quali, 'in caso di neve', occorrono comunque una trentina di minuti.

I due ristoranti neostellati - The Japanese by The Chedi Andermatt e Gütsch by Markus Neff - in qualche modo abitano sotto lo stesso tetto, ma sono gestiti autonomamente e propongono uno stile e una cucina ben diversi; se aggiungiamo che The Japanese all'interno dell'hotel The Chedi Andermatt, in centro città, detiene già una stella dal 2017, arriviamo a 3 stelle:

in altre parole, siamo in un'area che costituisce in qualche modo una "Mecca dei gourmet" in montagna.

L'edificio che ospita i due locali - sul monte Gütsch, ad oltre 2.300 metri di altitudine - si trova a pochi passi dalla stazione a monte della cabinovia Gütsch-Express; la stazione ferroviaria di Andermatt dispone di un collegamento sotterraneo all'ingresso della cabinovia, mentre la seggiovia Gütsch - Flyer porta dal lato dell'Oberalp Sedrun direttamente al ristorante.

THE JAPANESE BY THE CHEDI ANDERMATT

All'interno di un ambiente di sobria eleganza, The Japanese by The Chedi Andermatt, ha rapidamente conquistato la sua prima stella (è stato inaugurato a dicembre 2019) e vanta un primato mondiale: vista la collocazione a 2344 metri sul livello del mare, si tratta infatti del ristorante di cucina giapponese stellato più in alto nel pianeta...

Un tempio per gourmet sul monte Gütsch, nel quale lo chef Dietmar Sawyere e il suo team

celebrano l'alta cucina *à la japonaise*: le prelibatezze offerte in questo locale comprendono specialità a volte non comuni in Europa, in cui i virtuosismi tecnici fanno da base per un ineccepibile risultato estetico e un gusto certamente fuori dalla norma. Nel complesso, Sawyere è riuscito a creare qui una proposta alternativa a quella del ristorante giapponese interno nel The Chedi Andermatt, da lui guidato, con il quale ha conquistato una stella nel 2017; tra l'altro, in questo locale in alta quota è possibile apprezzare un'interpretazione autentica di shidashi bentō, ovvero il classico bentō mono porzione, vassoio/ contenitore attrezzato di tutto il necessario per il pasto. In altre parole, un'occasione per gustarsi un pranzo giapponese di

fatto direttamente sulle piste, per apprezzare la bellezza formale sia del piatto che dell'ambiente naturale circostante (con una

magnifica vista sul Massiccio del Gottardo, Passo dell'Oberalp e Valle di Ursern), dall'interno del

ristorante che dispone di appena 38 posti, oppure

all'aperto, sulla terrazza con altri 34 posti. Progettato

dettagli che rimandano con il pensiero ad un'idea di purezza estetica e ideologica, perfetta

cornice per la cucina proposta. Elegante e raffinato, si presenta in

qualche modo come la reinterpretazione in chiave contemporanea della tipica architettura alpina del luogo, Le proposte disponibili di norma al The Japanese si articolano in percorsi degustazione e menu à la carte. Per i gourmet che desiderino assaporare il Giappone al 100%, l'ideale è optare per il menu degustazione Kaiseki. Gli ospiti che non vogliono impegnarsi in un percorso così importante, possono scegliere, come accennato in precedenza, fra le tre Shidashi Bento Lunch, una rivoluzione della classica bento box. In questo modo si ha l'opportunità di assaggiare varie pietanze in una sola volta, facendo godere, oltre alle papille gustative, anche la vista,

data l'elegante mise en place del tutto; le sei pietanze abbandonano il concetto di piccola scatola per trasferirsi in sei deliziosi piatti giapponesi in ceramica, realizzati con cura a mano.







IL RISTORANTE GÜTSCH DI MARKUS NEFF

Con la seconda, nuova stella del firmamento gastronomico della città, dall'Asia torniamo nella cara, vecchia Europa. Stiamo parlando ora del Restaurant Gütsch by Markus Neff, che già nel nome rende omaggio all'area ed in particolare al monte sul quale sorge l'edificio.

Ricordiamo che si tratta di

un esercizio nella stessa location del precedente, ma di proprietà ed impostazione culinaria diversa, più legata al territorio; in ogni caso una diversa ma altrettanto gustosa esperienza gastronomica.

Il concept del ristorante Gütsch è ispirato alla sobrietà e alla calma. Qui, Markus Neff mette in pratica la sua cucina rigorosa e raffinata "Dalla

valle bassa alla montagna alta". Le creazioni dello chef e della sua brigata - composta da Maren Müller, Charlie Neumüller e David Gruss - quindi sono chiare e semplici. Ciò appare evidente nel rigore formale delle proposte, concepite con grande rispetto e amore per i prodotti locali. Piatti senza tanti fronzoli, realizzati con abilità e cucinati alla perfezione.

Anche se l'impostazione è di sobria eleganza, l'atmosfera nel ristorante è allegra e spensierata, con avventori che mangiano, bevono, festeggiano, come avviene comunemente nelle baite lungo le piste, ma in un quadro più raffinato. Del resto, asseriscono al ristorante, *'La raffinata ospitalità è sinonimo di celebrare la vita. Questo è ciò per cui*

siamo qui, giorno dopo giorno, con il vento e le intemperie'.

Da segnalare ancora una accurata selezione di sorprendente vino svizzero di piccoli produttori, e naturalmente la vista infinita sulle Alpi della Svizzera centrale, perfettamente godibile da ognuno dei circa 50 posti al coperto e dalle diverse terrazze.



In queste pagine, esterno, interno, piatti e momenti di vita (compresa la cerimonia del sabrage, nell'altra pagina, per aprire lo champagne) del Restaurant Gütsch. Collocato sull'omonimo monte nei pressi di Andermatt, il Gütsch offre ambienti sobri e raffinati e una cucina con piatti senza fronzoli, realizzati con abilità. Tutte le foto © Valentin Luthiger.



The Chedi Andermatt

5 stelle deluxe, con 123 camere e suite , originali spazi comuni, 5 ristoranti, una SPA; il tutto in un'architettura classica e moderna al tempo stesso, circondata dalla natura. Il paradiso può attendere...

Se le new entries nel panorama stellato nell'area presa in considerazione in queste pagine sono in alta quota, più di un motivo di interesse è offerto dalla struttura 'cittadina' che ospita il The Chedi Andermatt, hotel 5 stelle lusso a centro città, qualche centinaio di metri in meno sul livello del mare rispetto ai ristoranti sul monte Gütsch. Immerso in un'area di notevole valore paesaggistico d'estate come d'inverno, l'hotel The Chedi Andermatt si inserisce elegantemente tra i classici chalet alpini di Andermatt, che formano nel loro insieme l'immagine di questo borgo senza tempo della Valle di Orsera. Progettato dallo studio Jean-Michel Gathy von Denniston

Architects, il prestigioso hotel a 5 stelle, aperto nel 2013, coniuga in maniera sorprendente (e perfettamente) l'autentico stile Alpin Chic svizzero con quelle suggestioni provenienti dall'Asia.

L'ampio uso di materiali tradizionali, come i caldi legni e le pietre naturali, contribuisce a creare un'atmosfera intima ed elegante. Ciò si rispecchia nelle 123 possibilità di alloggio fra spaziose camere (44) e ben 79 suite, le più grandi delle quali si sviluppano su 350 metri quadrati.

Fra ristoranti (cinque), bar, lounges e strutture varie, gli ospiti dell'albergo e i clienti esterni hanno a disposizione un'infinità di opzioni: le citiamo in ordine sparso. Cucina leggera e piccole prelibatezze sono servite presso The Lobby (85 posti), The Courtyard (32 posti; 12 al bar e 20 nella lounge), e al bar della piscina, The Pool (80 posti all'interno e 14 all'aperto).

Ci sono poi lo Chalet (30 posti a sedere, un vero chalet aperto solo nei mesi invernali, con fondute tradizionali e raclette come specialità), Bar e Living Room (100 posti, luogo d'incontro ideale per l'après-ski), The Wine & Cigar Library (51 e 12 posti rispettivamente, il posto perfetto per trascorrere la serata, circondati dai libri e con una vastissima raccolta di sigari (oltre 640 diversi formati...) e una raffinata selezione di capolavori della letteratura e sontuosi libri illustrati), mentre non manca una Spa & Health Club, che dispone di uno spazio di 2.400 metri quadri. Resta da aggiungere qualcosa sui due locali più grandi, premiati da varie guide, ovvero The Restaurant (che offre 160 posti all'interno e 44 all'aperto, ove vengono serviti piatti europei ed asiatici preparati nella cucina a vista davanti agli avventori) e The Japanese Restaurant. Quest'ultimo (con banchi Tempura e Teppanyaki, 8 posti al sushi e sashimi bar, e 28 nella dining room; foto in basso) ha conquistato una stella nel 2017. Fin dal maggio 2015 Executive Chef di The Chedi Andermatt è stato Dietmar Sawyere, che oggi continua a essere responsabile di The Japanese Restaurant oltre che del nuovo locale The Japanese by The Chedi Andermatt, il nuovo stellato sul monte Gütsch che abbiamo presentato nell'articolo; Sayware attualmente ha anche la responsabilità ufficiale dello sviluppo dei nuovi ristoranti Andermatt Swiss Alps AG (azienda che ha creato The Chedi Andermatt e ed altri locali, e che prevede nuove aperture costanti nel tempo) nell'area.

Dal maggio 2018, in concomitanza con l'incarico di Sawyere per Andermatt Swiss Alps), Chef de Cuisine e responsabile per tutti i punti ristoro del The Chedi Andermatt - tranne, come accennato del The Japanese Restaurant - è Armin Egil, chef giovane ma con una già vasta esperienza maturata sul campo.



THE K BY COLAGRECO @ KULM HOTEL

Passiamo ora ad un'altra, nuova stella di alta quota. Dopo le due new entries di Andermatt, dobbiamo trasferirci ad est, quasi al confine con la Germania. La nostra meta è St. Moritz, località ben nota ed apprezzata in tutto il mondo, per le opportunità di praticare tante attività in estate come in inverno, non meno che per il sapore 'trendy & cool' che si respira in giro per le strade, nei locali pubblici, sulle piste.

Ampi spazi di rara bellezza, attrezzature sportive e turistiche di primo ordine: non meraviglia che qui siano state organizzate due Olimpiadi Invernali (la prima delle quali, addirittura, quasi un secolo fa, nel 1928!) e un'infinità di competizioni sportive sulla neve. Raggiungere St Moritz dall'Italia non è difficile. In auto, da Milano, sono circa 170 km da Milano, passando per Lecco, Chiavenna e il Passo Maloja.

In alternativa, si può utilizzare il noto treno panoramico Bernina Express - patrimonio UNESCO - che parte da Tirano ed arriva nella città svizzera attraverso un percorso davvero spettacolare.

Infine, c'è la possibilità di raggiungere l'aeroporto regionale dell'Alta Engadina con un aerotaxi partendo dai principali aeroporti svizzeri. Affiliato The Leading Hotels of the World, Virtuoso e Swiss Deluxe

Hotels, il 5 stelle lusso Kulm Hotel - dove nel 1864 nacquero in qualche modo il turismo invernale e la vacanza bianca - offre agli ospiti 121 camere e 43 suite e una scelta fra 7 ristoranti, oltre al campo da Golf 9 buche con driving range e putting green, e una Kulm Spa per rilassarsi, che occupa oltre 2.000 mq

Considerando, oltre alle strutture e disposizione, un'accogliente ospitalità alpina nel segno del lusso discreto, fra rispetto della tradizione e comfort contemporaneo, non meraviglia che l'hotel abbia ricevuto vari riconoscimenti nel corso del tempo, strategicamente posizionato nel punto più alto di tutta St. Moritz - a 1.856 metri sul livello del mare - l'hotel Klum offre viste panoramiche imperdibili sul lago omonimo e la valle dell'Engadina.

Per essere sempre all'avanguardia nella dotazione di servizi e nelle opzioni di accoglienza, e sostanzialmente per mantenere il livello di ospitalità ai valori storici, l'hotel nel tempo ha beneficiato di importanti investimenti operati dalla famiglia Niarchos, proprietaria della struttura dal 1968.

Alla guida del Klum, ci sono Heinz E. Hunkeler con la moglie Jenny, con una vasta esperienza nel campo dell'ospitalità di alto livello maturata in strutture internazionali. Che si tratti di alloggiare in una delle semplici (si fa per dire) camere, oppure



in una più lussuosa suite, la tradizionale ospitalità engadinese e servizi d'eccellenza sono sempre a disposizione.

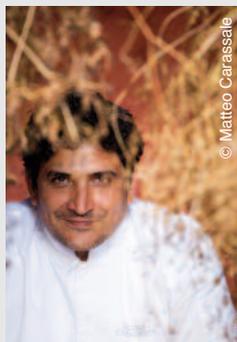
Nella logica di continui aggiornamenti e adeguamenti della struttura, è giusto segnalare almeno due recenti operazioni. Innanzitutto, nel 2017 è stato riaperto lo storico Kulm Country Club, rinnovato sotto la direzione dell'archistar Norman Foster, che ha ospitato le cerimonie di apertura e chiusura dei Campionati Mondiali di Sci di St Moritz.

Ancora, nel dicembre 2018 sono state presentate 40 nuove camere e suite rinnovate da Pierre-Yves Rochon, noto architetto d'interni specializzato in hotellerie d'alto livello (ha firmato, ad esempio, due Four Seasons Hotel - George V a Parigi, London at Park Lane a Londra - il Savoy Hotel sempre a Londra e il Waldorf Astoria Beverly Hills, in California). Veniamo ora al ristorante neo stellato, The K by Mauro Colagreco. Stiamo parlando del frutto della collaborazione fra il Kulm Hotel St Moritz e il celebre Chef di origini italo-argentine, che ha portato la stella in Engadina.

Una collaborazione premiata subito, appena dopo l'apertura (The K by Mauro Colagreco ha accolto i primi ospiti il 22 dicembre 2020):

probabilmente si tratta di un record, di un premio che al tempo stesso lascia intuire che il ristorante, appena aperto, era già a regime, e una manifestazione di fiducia 'a prescindere' allo chef. Del resto, Colagreco, numero 1 nella classifica dei 100 Best Chefs in The World 2020, è oggi uno dei personaggi di punta della ristorazione mondiale, e in ognuno dei tanti locali aperti come proprietario o consulente ha sempre fatto centro. Lo Chef italo-argentino ha creato per la stagione invernale di the K un menu ispirato alle sue radici, ai suoi viaggi e alla natura che lo circonda. La regia signature della cucina di Colagreco basata su semplicità, freschezza ed equilibrio di colori, per la prima volta si combina agli ingredienti locali per un'esperienza gastronomica inedita. In carta non mancano tuttavia alcuni fra i piatti iconici dello Chef: dal Limone di Mentone al Luxus beta vulgaris - piatto d'autore che combina un ingrediente semplice come la barbabietola cotta in crosta di sale - per finire con il massimo della ricercatezza, la Crema al caviale Oscietra. Il ristorante gourmet normalmente normale è aperto dal martedì al sabato dalle ore 19 e a pranzo dalle 12 alle 14.) www.kulm.com

A sinistra, uno degli ingressi del Kulm Hotel St Moritz, quindi la sala del ristorante di The K by Mauro Colagreco e uno dei piatti proposti. Nell'altra pagina, nella colonna qui a sinistra, altri piatti.



© Matteo Carassale

MAURO COLAGRECO

Il lungo viaggio di uno chef costantemente impegnato nella ricerca del superamento dei confini del gusto

Ancora forse poco noto al grande pubblico italiano, Mauro Colagreco - argentino di origini italiane - in realtà è un cuoco ben noto agli addetti ai lavori; per l'annuale sondaggio organizzato dalla rivista Le Chef, i colleghi (con

due o tre stelle) di tutto il mondo non a caso lo hanno eletto al primo posto fra i 100 migliori chef del 2020.

Fra storia e leggenda

In breve, Colagreco arriva in Francia nel 2001, ove inizia la formazione presso il Lycée hôtelier de La Rochelle. Racconta la storia (o la leggenda) che al tempo in cui era ancora studente della scuola alberghiera, in un viaggio che lo avrebbe portato a Roma, Mauro è passato, senza saperlo, davanti a quello che sarebbe stato il suo futuro ristorante, Mirazur, in una stradina tra mare e montagna.

Qualche anno dopo, dopo aver lavorato con grandi chef francesi come Bernard Loiseau Loiseau (nel ristorante tre stelle La Côte d'Or, dove è rimasto come Demi-Chef de Partie fino al 2003), Alain Passard, Alain Ducasse e Guy Martin, Mauro decide di aprire un suo locale. Attratto particolarmente dalla Spagna, per la lingua, e dall'Italia per le sue origini, troverà infine la soluzione giusta a Mentone, città francese praticamente al

confine con l'Italia. Siamo nel 2006, e già a distanza di sei mesi dall'apertura il Mirazur (30, avenue Aristide Briand, Mentone - tel +33.(0)492.418686 - www.mirazur.fr) è definito 'rivelazione dell'anno' dalla guida Gault e Millau, mentre nel 2007 arriva la prima stella Michelin.

Premi e riconoscimenti

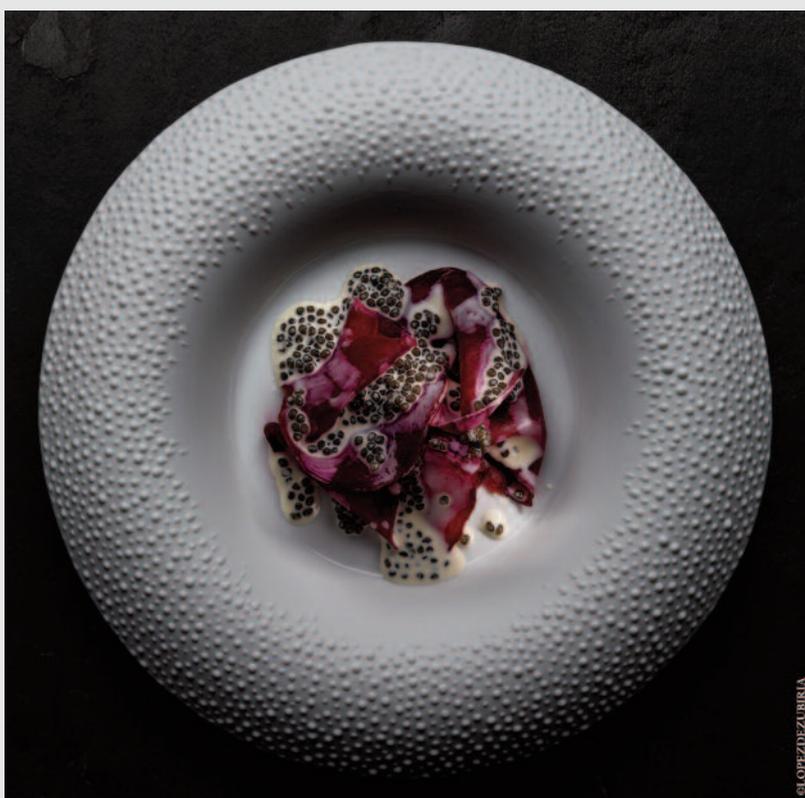
Da allora iniziano ad arrivare riconoscimenti sempre più numerosi e prestigiosi; per restare nell'ambito delle stelle, la seconda gli viene assegnata nel 2012, la terza nel 2019. Attualmente Colagreco, Mirazur a parte, ha 'le mani in pasta' in diversi locali in Francia (principalmente a Mentone e dintorni) e in Italia, dall'altra parte della frontiera, ma anche in altri paesi del mondo.

A Colagreco è riconosciuto un coscienzioso lavoro di ricerca sui prodotti locali a contatto con la natura, filo conduttore delle sue creazioni. In breve, la sua impronta stilistica è radicata nel territorio circostante pur se ispirata a livello globale.

Al Kulm Hotel St. Moritz, Colagreco è personalmente presente in date selezionate; in sua assenza, la giovane promessa della cucina (26 anni) Paloma Boitier, Chef de Cuisine del Mirazur, è responsabile di "the K by M.C." Creativa e attenta, ha una presentazione particolarmente fantasiosa del cibo.



© Thomas Buchwalder



© LOPEZDEZURBIA

Sul prossimo numero SPECIALE PIZZA

ricette
locali
idee
e molto
altro
ancora...

