

Anno Year 1 n°1
Dicembre December 2015

CAMPIGLIO

PERSONE PEOPLE IDEE IDEAS STILI STYLE PASSIONI PASSIONS STORIE STORIES



NEVE SNOW

*Skiarea da scoprire: in 16 minuti
di panoramica telecabina
si raggiunge Pinzolo
da Campiglio e viceversa.*

DISCOVER OUR SKI AREA WITH A 16'
PANORAMIC TRIP BY CABLE CAR FROM
PINZOLO TO CAMPIGLIO AND BACK AGAIN.

GOURMET

*Food lovers, siete pronti?
Le sorprese della cucina d'autore,
anche in Val Rendena.*

READY, FOODIES? YOU'LL BE
AMAZED BY OUR GOURMET CUISINE,
EVEN IN VAL RENDENA.

ALTA QUOTA, ALTA CUCINA

DI/BY FRANCESCA NEGRI

UN ANGOLO DI PARADISO PER SCIATORI, NATURALISTI E GOURMET TRA LE ROSEE DOLOMITI DI BRENTA.

Madonna di Campiglio a fine Ottocento era solo un minuscolo villaggio molto amato dall'inquieta e irrefrenabile imperatrice Sissi, la quale se ne invaghì al punto da ritornarvi col marito (e non accadeva spesso) Francesco Giuseppe, e che oggi è considerato una delle mete sciistiche più ambite del mondo. Non bastassero la bellezza e la fama del posto, Madonna di Campiglio è anche una delle località alpine più stellate d'Italia: tre i riconoscimenti per altrettanti ristoranti capitanati da chef in apparenza diversi, che però hanno in comune un'eccezionale creatività e un grande rispetto della trazione locale. A corollario, una serie di locali dove lo spirito gourmet aleggia dal piatto all'atmosfera, anche se la Stella non c'è. •

The peaks of fine dining

Madonna di Campiglio is a haven for skiers, nature lovers and foodies nestled in the beautiful Brenta Dolomites.

By the end of the 19th century, it was still just a tiny village, one much loved by the irrepressible Empress Elisabeth of Austria, who was so enraptured with the place that she would (surprisingly) come back with her husband, Franz Josef I. As if its beauty and fame were not enough, Madonna di Campiglio is also one of the hottest Alpine locations for fine dining. Indeed, three of the area's restaurants, led by chefs that would - on the surface - appear to be quite different, have each earned a Michelin star. However, what these chefs all share is an extraordinary creativity and a great respect for local tradition, much like a whole series of other restaurants, where this same gourmet spirit can be seen both in their menus and in their ambiance, even without the recognition of a Michelin star. •





DIVAGAZIONI GOURMET

GOURMET DIGRESSIONS

Quando sciare era una necessità prima ancora che un'industria come invece lo è oggi, quando l'economia di queste zone era basata quasi esclusivamente sull'allevamento e sull'agricoltura e ogni valle era autosufficiente da un punto di vista alimentare, era l'orgoglio a trasformare la povertà in semplicità, parola d'ordine per capire e apprezzare ciò che in montagna, forse più che in altre zone, è lo specchio fedele della storia di un popolo: la gastronomia. Anche per questo, oggi, le alte quote sono assurte a paradiso dei gourmet e molte delle loro ricette tipiche sono diventate golosità irrinunciabili.

Uno di questi paradisi è sicuramente Madonna di Campiglio, dove i food lover si possono divertire a giocare sia con le tradizioni che con le innovazioni.

When skiing was a necessity, not the industry that it is today, and when the economy of these locales was based almost entirely on ranching and farming and each and every valley produced all of its own food, their inhabitants took great pride in the simple pleasures, which helps to more fully appreciate why local cuisine so closely mirrors the history of a people, perhaps more so in the mountains than in any other zone. This is also why mountain locales are rising to the level of gourmet paradises and why many of their typical dishes have become such sought-after treats. Without doubt, Madonna di Campiglio is one such paradise, a place where foodies can delight in both tradition and innovation.

Una parata di stelle

Nel 2009 – decisamente un anno di gloria per la località – è arrivata la prima stella, assegnata alla Stube Hermitage, ristorante del Bio Hotel Hermitage della famiglia Maffei, conquistata con lo chef napoletano Paolo Cappuccio. Dopo un paio di cambi di guardia, la Stella è in "stand by", ma la filosofia di alta qualità resta sempre la stessa. Nel 2013 a Campiglio arriva la seconda Stella Michelin, stavolta assegnata a Vinicio Tenni, da vent'anni grand magicien della cucina del Gallo Cedrone, taverna dell'Hotel Bertelli: ambiente tra i più mountain chic dell'arco alpino, proprio come la cucina di Tenni, che seduce con i prodotti del territorio presentati come un omaggio alla tradizione, ma sempre con tocco contemporaneo. A completare l'esperienza gastronomica contribuisce la ricca carta dei vini e la collezione di Dom Perignon, Champagne di cui il locale è

diventato depositario per il Trentino Alto Adige dopo essere stato insignito anche del titolo di Ambasciatore di Tenute del Cabreo. Last but not least, nel 2014 è arrivata la Stella per Enrico Croatti, chef del Dolomieu, ristorante à la carte del DV Chalet: poco più di trent'anni ma varie e valide esperienze, tra le quali quelle a Los Angeles da Gino Angelini, a Lione da Paul Bocuse e a San Sebastian, in Spagna, da Pedro Subijana del ristorante Akelare. Grande estro, padronanza della materia prima, cuore oltre la tecnica, passione e controllo e amore del territorio sono alla base della sua cucina ricca di sapori e di emozioni, una rilettura del passato che genera creazioni classiche ma incredibilmente nuove, con tocchi fiabeschi, da bosco incantato, come il piccolo vaso di fiori proposto come appetizer, dove sulla terra, composta da fegatini e «concimata»

di cioccolato, spunta un coloratissimo fiore edulo. Un estro che oggi ha varcato anche i confini nazionali, facendo nascere in terra iberica, a Calpe per la precisione, il progetto "Orobianco", una nuova idea di ristorante gastronomico che è omaggio ai grandi classici della tradizione italiana. •

A cavalcade of stars

The first star came in 2009, without doubt a true glory year for the area. It was awarded to Stube Hermitage, the restaurant of Bio Hotel Hermitage, owned by the Maffei family and led, at the time, by Paolo Cappuccio, a chef of Neapolitan origins. After a couple of changings of the guard, the restaurant's star is on hold, but the philosophy of quality dining remains the same. In 2013, Campiglio attracted its second Michelin star, this time for Vinicio

Il ristorante "Stube Hermitage" dove la cena diventa un rito, un viaggio fantastico tra colori, forme, gusto e consistenze.

The Stube Hermitage restaurant, where dining becomes a ritual, a fantastic journey in color, shapes, flavor and the senses.

"Il Gallo Cedrone" offre ai palati più raffinati il piacere di gustare prodotti selezionati, vini ricercati e grandi distillati.

Il Gallo Cedrone offers more refined palates the pleasure of experiencing quality food, exclusive wines, and grand liqueurs.

Al "Dolomieu", in un ambiente easy-chic, il menu è un piacere che si rinnova attraverso la rilettura dei piatti della tradizione locale e tradizionale.

At the easy-chic Dolomieu, dining is an endlessly renewing pleasure thanks to the modernization of traditional local cuisine.

Tenni, who had, for the last twenty years, been the wizard behind the success of Gallo Cedrone, the tavern restaurant of Hotel Bertelli. The hotel is one of the most trendy of all the Alps, as is Tenni's cuisine, which seduces the senses with local product presented as a sort of homage to tradition, but with a modern flair. Completing the dining experience is the restaurant's extensive wine list and its collection of Dom Perignon, given that it was selected to be the *dépositaire* for the Trentino Alto Adige region after having already been recognized as an ambassador for Tenute del Cabreo.

Last, but not least, 2014 was the year of the Michelin star for Enrico Croatti, chef of the Dolomieu, the à la carte restaurant of DV Chalet. His wide range of international

experience - including with Gino Angelini in Los Angeles, Paul Bocuse in Lyon (France) and San Sebastian (Spain), and with Pedro Subijana at the restaurant Akelare - has made Croatti, after three decades, a chef with great flair and a mastery of his raw materials. This, combined with a great love for the territory, instills his cuisine with a feast of flavor and emotion in a menu that rethinks the past for classics made incredibly modern, complete with fairy - tale influences such as his bouquet of flowers appetizer - a bed of liver and chocolate out of which richly colored, edible flowers "grow". His creativity knows no bounds and has spread even to Calp, Spain, in the form of the Orobianco project, a new concept in fine dining and an homage to the great classics in Italian cuisine. •



Ristorante "Due Pini"



ALTA CUCINA IN OGNI ANGOLO

FINE DINING AT EVERY TURN

A Madonna di Campiglio l'alta qualità della cucina è ormai impressa nel dna della località, per cui a qualsiasi tavolo vi sediate, non temete, la scelta sarà sempre buona.

Tra i posti da non perdere ci sono il ristorante Due Pini, il Majestic Gourmet, La Cantina del Suisse, Il Convivio, il Mildas oppure ci sono le atmosfere da fiaba – tra polenta, capriolo e camino acceso – proposte dai tanti rifugi raggiungibili con il gatto delle nevi, lasciando a casa tacchi a spillo e vestito da sera. Con una certezza: il vostro palato vi ringrazierà.

The gourmet experience has become a part of the genetic makeup of all of Madonna di Campiglio, so wherever you go to eat, you can be certain the food will always be great. Some of the spots that really shouldn't be missed include Due Pini, the Majestic Gourmet, La Cantina del Suisse, and Il Convivio, and for an experience right out of a fairy tale - complete with open fire and roe deer and polenta delicacies - you might enjoy a snowcat ride to one of the great many mountain chalets, where eveningwear is certainly not required and gratification is guaranteed.



Ristorante "Dosson"



Ristorante "Due Pini"

IN PAESE E IN VALLE

IN THE VILLAGE AND IN THE VALLEY

Due Pini

Avvolti dal calore di una magica atmosfera si può gustare una cucina che riscopre le ricette del territorio, ma allo stesso tempo viene reinterpretata in chiave estrosa e sapiente.

Nestled in the warmth of this magical setting, diners can enjoy cuisine that is a rediscovery of regional recipes, reinterpreted with great skill and creativity.

Il Convivio

Cucina raffinata, genuina e delicata che esalta i profumi e i sapori del Trentino con l'utilizzo di prodotti biologici. Creatività e tradizione si fondono tra di loro in un'esplosione di sapori.

Sophisticated, genuine cuisine that exalts the flavors and odors of the Trentino region with the help of organic produce. Creativity and tradition come together in an explosion of flavor.



Mildas a Giustino

Il ristorante di Giustino, pochi chilometri da Campiglio, propone un'esperienza del gusto dal sapore unico. Qualità, bontà e semplicità delle pietanze soddisfano con gioia i palati più fini.

This Giustino restaurant, not far from Campiglio, offers up a one-of-a-kind experience for the taste buds. The quality, goodness and simplicity of the dishes are a joy even for the most refined palates.

Majestic Gourmet

In un ambiente elegante e accogliente si possono apprezzare pietanze in grado di stupire. Serviti nell'antica stube, i piatti sono alla ricerca di una rinnovata tradizione del buongustare

In this elegant, yet welcoming setting, diners can enjoy a menu that is certain to amaze. Served in a traditional stube, each dish is a quest to restore the tradition of fine dining.

