

Gastronomia Terza stella assegnata allo chef del «St. Hubertus»



Guida Michelin, Niederkofler nell'Olimpo mondiale

Il nono 3 Stelle Michelin d'Italia arriva dall'Alta Badia ed è Norbert Niederkofler del St. Hubertus di San Cassiano, che così entra nell'empireo dei cento chef al mondo che possono fregiarsi di questo riconoscimento. Nella Guida Michelin Italia 2018, presentata ieri mattina a Parma, l'Alto Adige resta grande protagonista.

a pagina **7 Negri**

Guida Michelin, tre stelle a Niederkofler

Lo chef del St. Hubertus entra nel «club» più esclusivo: nove membri in Italia, solo cento nel mondo. Rating stabile in Trentino, mentre l'Alto Adige guadagna altri due laureati: La Siriola e il Culinaria

BOLZANO Il nono 3 Stelle Michelin d'Italia arriva dall'Alta Badia ed è Norbert Niederkofler del St. Hubertus di San Cassiano, che così entra nell'empireo dei cento chef al mondo che possono fregiarsi di questo riconoscimento. Ma questa non è l'unica gran bella sorpresa che la Guida Michelin Italia 2018, presentata ieri

mattina al Teatro Regio di Parma, ha riservato all'Alto Adige. Tra i tre nuovi 2 Stelle Michelin italiani — sono in totale 41 nel nostro Paese e 400 nel mondo — c'è La Siriola, sempre di San Cassiano, guidata da Matteo Metullio, mentre tra le 22 nuove 1 Stella che la Michelin ha premiato per l'edizione 2018 della guida, ecco ancora una presenza sudtiro-

lese: Manfred Kofler del Culinaria Im Farmerkreuz di Tirolo. Il palmares 2018 per la provincia di Bolzano si conclude con due nuovi Bib Gourmand (simbolo che indica i migliori posti con il rapporto qualità-prezzo a meno di 32 euro) assegnati rispettivamente all'Antica Locanda del Cervo di San Genesio e al Vögele di Bolzano. Insomma, una pioggia di Stel-



le Michelin per l'Alto Adige, che si consacra una delle mete gourmet più ambite d'Italia, con Bolzano al quarto posto tra le provincie più stellate del Paese.

Tutte confermate le Stelle degli altri ristoranti sudtirolesi già presenti in guida: 2 Stelle ai ristoranti Terra di Sarentino, Jasmin di Chiusa, Trenkerstube di Castel Tirolo e Gourmetstube Einhorn di Mules; 1 Stella a La Stua di Michil di San Cassiano, Zur Rose di Appiano, Kuppelerin di Castelbello, La Passion di Vandoies, Schoeneck di Falzes, Zum Loewen di Tesimo, Kleine Flamme di Vipiteno, Anna Stuben di Ortisei, Sissi e Castel Fragsburg di Merano, Dolce Vita Stube di Naturno, l'Alpes di Sarentino,

il Tilia di Dobbiaco e Alpenroyal Gourmet di Selva di Val Gardena.

In Trentino, calma piatta, che a ben guardare non è nemmeno una brutta notizia. Tutto confermato rispetto al 2017, ossia Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Ravina guida la classifica con le 2 Stelle Michelin, seguito dagli 1 Stella El Molin di Cavalese, 'L Chimpl di Tamion, Malga Panna di Moe-

na, il Dolomieu o e il Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio. La guida Michelin Italia è disponibile da oggi in tutte le librerie (22 euro) e in formato App.

A premiare Niederkofler è stato il direttore internazionale Guide Michelin in persona, Michael Ellis, che ha dichiarato: «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. Per gli ispettori Michelin, tre stelle emozionanti». È questa la motivazione, intrisa della storia e del territorio ma anche della cultura altoatesina, per il conferimento

Le motivazioni

«I suoi piatti narrano mille storie che hanno per protagonisti la montagna e la natura»

della terza Stella assegnata al St. Hubertus di San Cassiano. Il ristorante badiota quindi va a comporre la rosa dei magnifici nove assieme agli altri otto italiani insigniti del massimo riconoscimento Michelin: Piazza Duomo ad Alba, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio, Reale a Castel di Sangro, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Osteria Francescana a Modena, La Pergola a Roma, Le Calandre a Rubano, tutti presenti sul palco del Teatro Regio per abbracciare Niederkofler e accoglierlo nel «club».

Francesca Negri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sul podio

● Sul fronte gastronomico l'edizione 2018 della Guida Michelin conferma l'Italia eccellenza europea, appena un gradino sotto la Francia, con 356 ristoranti stellati, tra cui 9 con 3 stelle

● Oltre al St. Hubertus (tre stelle), è altoatesina anche l'altra novità della guida, che vede tre nuove 2 stelle fra cui La Siroli di San Cassiano, e 22 nuovi una stella fra cui il Culinaria Im Farmerkreuz di Tirolo

● Con venti strutture stellate Bolzano si classifica così la quarta provincia italiana per numero di eccellenze dopo Roma (25 ristoranti), Napoli (23) e Milano (21)