

ANDREA BERTON,  
46 anni, sulla pista  
del Vallon: alle sue  
spalle il gruppo  
del Sella. Sotto, con  
ENRICO VESPANI,  
37 anni, nella  
cucina del Col Alt  
(rifugiocolalt.com).



## LE MIE BAITE DA GUSTARE

Andrea Berton, chef stellato, traccia uno slalom speciale tra i piatti di tre rifugi dell'Alta Badia. E per GQ crea una ricetta ai sapori di montagna.

Testo GIOVANNI AUDIFFREDI

«Quel monito era splendido: "Solo se fate bene i pali, dopo vi porto al rifugio". Lo diceva il mio allenatore di sci agonistico a Tarvisio, dove ho vissuto fino ai 12 anni». **Alta Badia**, conca d'oro tra San Cassiano e Corvara. Con gli sci ai piedi, Andrea Berton, chef stellato, ci guida fra tre cucine ad alta quota, scelte per GQ. Partenza dall'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano. Si sale a Piz Sorega, direzione Piz La Ila; poi, lungo la pista 8, fino alla funivia che porta al **Piz Boè**. Prima tappa: **Alpine Lounge**, di Patrik

Dapunt, chef **Roman Tavella**. «Ambiente moderno strepitoso, con vista sul Sassongher. Piatti rustici molto curati. Da provare: **risotto con speck del maso**, cipolla dorata e formaggio grigio della Val Aurina», spiega Berton.

Giù dalla pista 22, in pochi minuti si raggiunge **Campolongo**, snodo del tour del Sellaronda. Qui c'è **Ûtia la Tambra**, chalet tipico, fresco di restauro, della famiglia **Campelli**. «Ci lavora **Khalid El Mani**, marocchino che da anni si esercita con i sapori di queste valli. È diventato



Foto: MARCO SCARPA - ANDREA BERTON CON TUTA DA SCI COLMAR



**FUORIPISTA** è il piatto di Berton per GQ (a destra). «A casa facevamo sulla stufa a legna la fetta di polenta dura con il montasio fuso. Qui riprendo questa memoria: una polenta con fonduta di grana padano, farina di Storo per creare l'effetto visivo dell'uovo. Poi burro quasi nocciolato con farina cruda e tartufo bianco». [ristoranteberton.com](http://ristoranteberton.com).



Sopra, una sala del rifugio Ûtia la Tambra di Campolongo. A fianco, **Khalid El Mani**, 32 anni, chef dell'Ûtia la Tambra, [utiataltambra.it](http://utiataltambra.it). A sinistra, **Roman Tavella**, 36 anni, chef dell'Alpine Lounge di Piz Boè ([boealpinelounge.it](http://boealpinelounge.it)).

bravo. Fatevi preparare le penne con il formaggio del bosco verde, la **composta di mirtilli rossi** fatta in casa e la puccia essiccata». Con la **seggiovia Costoratta** si risale per prendere la Boè, pista n. 1, poi un'elegante discesa nel bosco fino alla base della cabinovia che porta al rifugio **Col Alt** di **Fabio Targhetta**. «Affascinante: veranda e balconate magnifiche. Il piatto dell'innovativo **Enrico Vespani** è una **tartare con maionese al fumo, limone candito e olive taggiasche**. E poi sciate fino alla chiusura. Perché il cibo è il miglior compare dello sport». ☺





Il personaggio

## LO CHEF CHE PERSE LA VISTA E TROVÒ...


Testo FIAMMETTA FADDA

Per un cuoco può essere un vantaggio essere cieco? Non per spadellare, ovviamente, perché in quel caso ci vorrebbe un assistente, ma per lo straordinario affinamento che la preclusione di una facoltà provoca nelle altre. Se Nerone o Caligola, che erano dei veri gourmet, lo avessero sospettato, probabilmente non avrebbero esitato ad approfittarne, mentre oggi potrebbe essere un buon soggetto per Quentin Tarantino.

Un esempio del genere, appena meno borderline, esiste. È quello di **Sean Brock**,

37 anni, celebrato chef dello storico *McCrary's* a Charleston, nella Carolina del Sud. Brock è uno sregolato genio culinario che a 27 anni appena compiuti aveva osato proporre agli abitanti di Nashville (abituati a bistecche e insalata) un menu degustazione di trenta portate e di impronta modernista. Poco dopo si è trasformato nel più carismatico cuoco/contadino d'America, dedito al salvataggio di semi scomparsi e vegetali dimenticati.

Di un tipo così, grosso, ipertatuato, dedito al ringhio e al lancio di coltelli in cucina, mai si sarebbe detto che potesse soccombere alla misteriosa MG, la myasthenia gravis, una malattia autoimmune, rara e ribelle, che nel suo caso ha aggredito gli occhi. Lo stesso Brock ne ha raccontato l'evoluzione: prima occhi che piangono lacrime di sangue, poi coperti dalle garze, infine occhi che non vedono più. È una sfilza di etichette di whiskey per sopportare il dolore.

Era il 2014, e la gastronomia americana piangeva il perduto genio dei fornelli. E invece la guarigione è arrivata, portando con sé una sorta di resurrezione creativa, germogliata da quei mesi di buio durante i quali il cervello, l'olfatto e il palato hanno creato, annusato, assaggiato mentalmente piatti a velocità supersonica. Quelli che sono apparsi poi, nella realtà, sulle tavole dei suoi tre locali: **The Tavern**, «dove cucino quello che mi piace mangiare», cioè caviale e frittelle di patate; **Husk**, «i piatti delle mie radici»; e il nuovo, rarefatto *McCrary's*, «dove si assaggiano le creazioni che non speravo di arrivare a fare». Una da ordinare assolutamente? Matsutake e cobia, ovvero funghi, ricciola nera, crema di peanut, succo di levistico. Perfezionato con una cinquantina di prove. A occhi chiusi. 

**SEAN BROCK**, 37 anni, chef di **HUSK** (e di altri due ristoranti), dove si possono assaggiare, tra l'altro, le ostriche alle bacche e al fumo di legna affogate nel Bloody Mary (foto in alto).



GQITALIA.IT