



All'Hotel Paradies di Katharina Pircher il menu segue il ritmo delle stagioni. Così, per esempio, a gennaio nel buffet della colazione non ci sono le fragole.

—INTERVISTA

È la natura a scrivere il menu

Hotel Paradies, Tires al Catinaccio.

Nella struttura di Katharina Pircher e Alex Andreis i prodotti locali sono di casa da tempo. Ci raccontano perché il percorso verso una cucina che valorizza ciò che nasce sul territorio non si concluda mai veramente e come coinvolga tanto la cucina quanto gli ospiti.


Dalla nostra terra.
Per la nostra tavola.



Nella cucina dell'Hotel Paradies il menu si costruisce a partire da ciò che la natura e la stagione mettono a disposizione.



Per voi acquistare prodotti locali e tenere conto delle stagioni non è una decisione legata al marketing, ma una filosofia. Da dove nasce questa scelta?

Alex: Per noi è fondamentale lavorare con prodotti locali di qualità, possibilmente provenienti dai dintorni. Dal momento che la disponibilità di prodotti è per natura limitata, insieme ad altre strutture turistiche di Tires abbiamo avviato il progetto comunitario Bergler Acker. Così riusciamo a garantirvi un'ampia varietà di verdure coltivate localmente.

Katharina: Da noi a determinare il menu sono le stagioni e la natura che ci circonda. Non ci interessano le fragole a gennaio o il mango e la papaya per il buffet della colazione. Su alcuni prodotti non siamo più disposti a scendere a compromessi: il pane lo acquistiamo

esclusivamente dal panificio di Tires che lavora anche con cereali coltivati a Tires. Il caffè è biologico, cento per cento Arabica, tostato a Fiè. Per la carne è più difficile perché a Tires non ci sono molti produttori o produttrici.

La sfida più grande spesso non sta nella spesa, ma nel lavoro in cucina. Come siete riusciti a convincere il vostro cuoco a seguire questo percorso?

Alex: All'inizio non era entusiasta. È servita un'opera di convincimento.

Katharina: Ovviamente è una sfida. Quando a luglio arrivano tre cassette di coste dal Bergler Acker, in cucina bisogna pensare a come utilizzarle. Ma del resto la creatività fa parte di questo mestiere. Negli Schlutzkrapfen le coste possono sostituire senza problemi gli spinaci.

Il cavolo riccio è perfetto nei canederli, mentre con le foglie dei ravanelli facciamo il pesto. Alex: Il bello è che ormai il cuoco è il primo a divertirsi a sperimentare qualcosa di nuovo ogni volta. L'esperienza ce l'ha: è capace di sezionare un intero animale, è già venuto con noi a caccia e ama coltivare il suo orto. E anche lui non sopporta l'idea di sprecare il cibo.

Una cucina che lavora con quel che c'è funziona diversamente da una basata su una lista della spesa fissa. Come si riflette tutto questo nella routine quotidiana e nei prezzi?

Katharina: Prima di tutto significa più lavoro. Se mi arrivano la carne e le cipolle pretrattate, faccio presto a cucinare il gulasch. Se invece, come facciamo noi, ci si deve preparare tutto da soli, ci vorranno due o tre ore in più. Nei periodi di punta, quando l'albergo è pieno o la raccolta al Bergler Acker e nel nostro frutteto entra nel vivo, tutta la famiglia collabora alla preparazione e alla lavorazione degli alimenti per la cucina. In autunno facciamo le conserve, fermentiamo, prepariamo in anticipo i canederli: così anche in inverno nel menu abbiamo ancora qualcosa proveniente dal Bergler Acker.

Alex: La nostra filosofia si riflette nel prezzo. La cucina ha bisogno di un certo budget per

poter lavorare in questo modo. Quando siamo passati alla collaborazione con i piccoli fornitori abbiamo aumentato il prezzo del pernottamento, proprio per poter mantenere un margine sufficiente a garantire prodotti di qualità.

—Per un buon menu bastano quattro o cinque prodotti eccellenti.

Oltre a voi, il personale di sala è il principale tramite tra la cucina e gli ospiti. Come gestite la comunicazione con i clienti?

Katharina: I nostri collaboratori sono di Tires e sanno quali prodotti provengono dal paese. In ogni caso, quando servono una pietanza fatta in casa o coltivata da noi, ricordiamo loro di comunicarlo agli ospiti. Se utilizziamo alimenti locali lo scriviamo sul menu, ma bisogna anche raccontarne la storia, affinché il messaggio arrivi davvero.

Alex: Ci prendiamo del tempo apposta per parlare con gli ospiti. Con loro ci diamo del tu, come si usa in montagna e nei rifugi. Questo crea un clima più autentico e rende la comunicazione più semplice.



Lo chef Alexander Tonina durante l'impiattamento: all'Hotel Paradies arriva in tavola solo ciò che lo convince appieno.

Ponete molta attenzione sia alle quantità servite sia a mantenere il menu contenuto. Perché?

Alex: Per noi non c'è niente di peggio che gettare via il cibo. Per questo facciamo in modo che le porzioni non siano eccessivamente abbondanti. Chi ne vuole di più, può chiedere il bis senza problemi. Lo spieghiamo anche agli ospiti dell'albergo.

Katharina: Se avanza qualcosa, il personale di sala chiede: domani preferisce una porzione più piccola? Molti accettano ringraziando.

Pensando alla strada percorsa finora, che consigli daresti alle altre strutture ricettive che sono all'inizio?

Katharina: Non ci consideriamo un modello: anche per noi questo percorso non sarà mai concluso. Cerchiamo anno dopo anno, stagione dopo stagione, di ridurre l'assortimento e di fare una selezione più consapevole. Per un buon menu bastano quattro o cinque prodotti eccellenti. E se la proposta è contenuta si può lavorare in modo coerente con quello che cresce nei dintorni.

Alex: E poi bisogna farlo prima di tutto per sé stessi. Non per gli altri o per una certificazione. Se lo fai per gli altri perdi di vista quello che conta davvero. La convinzione deve nascere da dentro, tutto il resto seguirà.

Tre insegnamenti utili dell'Hotel Paradies

Prendersi il tempo necessario.

Sostituire ciò a cui si è abituati con prodotti locali non deve avvenire da un giorno all'altro, ma passo dopo passo. E se una settimana qualcosa non funziona, quella successiva si riuscirà a fare meglio.

Le piccole strutture hanno un grande vantaggio. Possono adattarsi con flessibilità a quello che offre la stagione. Se per esempio c'è una disponibilità maggiore di zucchine si può rendere questa verdura protagonista del menu per una settimana: come antipasto, zuppa o persino come sorbetto.

I prodotti locali acquistano credibilità quando sono sostenuti dalla popolazione locale. Progetti comunitari come il Bergler Acker funzionano bene proprio perché le strutture cercano di collaborare e di agire in modo coordinato.



Dietro ciascuno di questi ritratti c'è il network **alma**. Nella regione dolomitica Alpe di Siusi, quello che arriva in tavola non nasce mai per caso. È il frutto della stretta collaborazione tra chi ha un'attività agricola e chi si occupa di ristorazione. Si concordano le quantità, si organizzano i percorsi e si decide insieme cosa coltivare e come farlo arrivare dalla terra alla tavola. Nasce così un circuito economico locale in cui domanda e offerta si incontrano all'insegna della fiducia reciproca e dell'affidabilità.

alma non è né un marchio né una campagna promozionale, bensì un network che dà visibilità a una collaborazione concreta, profondamente radicata nella quotidianità di chi qui lavora e porta avanti la propria attività.

—seiseralm.it/alma