

sorpresa



Il rifugio dei golosi

FABIO TARGHETTA HA TRASFORMATO IL COL ALT, UNA "CAPANNA" PER SCIATORI IN ALTA BADIA, IN UN APPRODO SICURO PER GOURMET.

di Francesca Solari

Ostriche e Champagne ad alta quota, con vista panoramica che spazia dal Passo Croce alla Marmolada. Un sogno degno di ogni edonista che si rispetti e che diventa realtà al rifugio Col Alt. Situato a 2.000 metri d'altezza, domina Corvara, in Alta Val Badia. La struttura che lo ospita è piuttosto antica. Risale infatti al 1938, periodo in cui era definito "capanna" e serviva una slittovia, vale a dire una sorta di funivia ante-litteram trainata da un

cavallo, che trasportava, appunto, slittoni da dieci persone. Esattamente dieci anni dopo, questo rudimentale impianto di risalita venne sostituito dalla prima seggiovia costruita in Italia e per lungo tempo il rifugio ospitò un bar e un ristorante d'impronta tradizionale. Le cose sono nettamente cambiate undici anni fa, quando è stato rilevato da Fabio Targhetta, che ne ha elevato lo standard. "Avevo voglia - racconta - di far trovare alla gente un locale di buona qualità in un contesto particolare". Targhetta porta avanti questa missio-

A destra, una sostanziosa proposta del rifugio Col Alt. Nella pagina accanto, Fabio Targhetta.



0 5 6

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



sorprese



ne con l'aiuto del giovane chef Marco Scabin, che, a meno di trent'anni e dopo aver maturato una serie di esperienze all'estero, ha deciso di fermarsi qui, e con uno staff di tredici persone. Chiamate a far fronte a un compito non facile. "In certi orari, come quello del pranzo, e in periodi di alta stagione, ci ritroviamo a dover servire anche 200 persone in due ore e lo dobbiamo fare rispettando sempre e comunque uno standard elevato". Certo, perché la clientela del rifugio è molto composita. Da un lato ci sono gli sciatori affamati che sostano qui per un veloce spuntino prima di rituffarsi nelle discese, dall'altro

gli sportivi che decidono di smettere di sciare verso le 14.30 e di concedersi poi un pasto abbondante". La sera viene gestita diversamente. In inverno, in particolare, il ristorante rimane aperto circa tre volte la settimana, a seconda delle prenotazioni. "Portiamo i clienti al rifugio con un gatto delle nevi che parte dal centro di Corvara. Qui, poi, proponiamo loro un menu completo con vini in abbinamento e la cena è spesso accompagnata da piccoli eventi o momenti musicali". A Capodanno, addirittura, una corsa straordinaria di cabinovia porta al rifugio tutti gli ospiti prima di dare il via a libagioni,

Il rifugio Col Alt
sorge a 2.000
metri d'altezza,
sopra Corvara
in Val Badia.



una clientela più tranquilla che, approfittando della comoda cabinovia che li porta al ristorante senza dover calzare gli sci ai piedi, approdano al rifugio per concedersi una bella colazione. Da questo punto di vista, la suddivisione del locale certo aiuta: il piano terra accoglie il ristorante, mentre quello superiore ospita snack bar e solarium. "Tuttavia - prosegue Targhetta -, anche a chi si orienta su un panino o su un veloce piatto unico non facciamo mancare la qualità". E questo fa sì che queste ore siano particolarmente impegnative. Tanto più che "c'è anche una terza categoria di persone - aggiunge il titolare - ossia

danze e cena. Per quanto concerne la cucina, il menu affianca a proposte tradizionali, spesso riviste con creatività, piatti che certo non ci si aspetterebbe di trovare in un rifugio. Come la terrina di fegato grasso, la tartara di manzetta biologica o l'hamburger di capriolo con salsa barbecue preparata dallo chef. "Quest'ultimo piatto - spiega Targhetta - è stato studiato per avvicinare in modo soft alla selvaggina i più diffidenti, perché la carne risulta particolarmente morbida". Fra le proposte più classiche, citiamo la tagliata al rosmarino con patate e funghi porcini. E ancora, l'immane polenta, anche in versione incon-



sueta, come quella ripassata in padella con formaggio Dobbiaco scottato, finferli e tartufo estivo, o quella morbida accompagnata da formaggio di malga scottato in forno e funghi. L'unico piatto con pesce presente in lista (fregola con arselle e bottarga di muggine) è un omaggio allo chef Sergio Mei. I primi sono rigorosamente fatti a mano, dalle tagliatelle, agli gnocchi, ai canederli pressati, serviti anch'essi con formaggio di malga e insalatina di cavolo cappuccio; così anche i dolci, fra cui ricordiamo lo strudel di mele accompagnato da crema alla vaniglia, la torta Linzer, un'eccellente crème brûlée e il tortino al cioccolato mezzo cotto.

Anche chi

opta per un veloce spuntino allo snack bar resta comunque soddisfatto: "Qui - continua Targhetta - proponiamo bei toast extralarge, preparati con pane integrale allo yogurt e ben imbottiti, panini al salmone e finocchio marinato, al roast beef e salsa rémoulade, al formaggio fuso e bresaola". Un capitolo a parte lo meritano le ostriche Tsarskaya, senza dubbio elemento di particolare attrattiva del locale, non foss'altro per il fatto che gustarle in alta montagna è piuttosto insolito. "Sono circa tre, quattro anni che le propongo - racconta Fabio - e la cosa ha avuto gran successo". Ci sono addirittura sciatori che arrivano nella tarda mattinata e si concedono un regale aperitivo prima di mettersi in pista.

Anche l'offerta di vini è varia e di qualità, grazie alla passione in materia nutrita dal titolare. Le etichette spaziano dall'Italia alla Francia. Non mancano ovviamente gli Champagne (di 20 referenze, solo due sono rappresentate da etichette



commerciali) e gli spumanti, compagni ideali per le ostriche. Una domanda che sorge spontanea rivolgere a Tacchella è come si destreggia con i fornitori, vista la posizione del suo ristorante. "Ogni mattina verso le 8 - risponde - arrivano qui due cabinovie piene della merce che ho acquistato dai miei fornitori di fiducia locali (pane, frutta, verdura)". Gli altri prodotti, come quelli pregiati di cui si rifornisce presso la Longino & Cardenal, giungono invece, puntualmente, con una frequenza di 2/3 volte la settimana. Quanto basta per garantire a Fabio e al suo chef di assicurare ai loro clienti un servizio sempre all'altezza. ■■■

Alcune delle proposte del menu del ristorante.