



La cultura della montagna in un bicchiere

Una carta dei vini e una cucina che esprimono al meglio l'essenza e la civiltà della montagna. Al ristorante Naskira dello Chalet Il Capricorno non solo gli splendidi panorami fanno sentire in alta quota...

di Valentina Brambilla



CHALET IL CAPRICORNO RISTORANTE NASKIRA

Via Case Sparse 21 - Fraz. Les Clotes
10050 Sauze d'Oulx - Torino
Telefono: +39 0122.850273
www.chaletilcapricorno.it
info@chaletilcapricorno.it

Orari: aperto tutto il giorno, disponibile per colazioni, pranzi, aperitivi e cene
Giorno di chiusura: aperto tutti i giorni della settimana e, al momento, tutto l'anno (eccetto 15-20 gg a fine di ogni stagione per manutenzione)





L'inverno dello Chalet Il Capricorno, quattro stelle di raro charme a quota 1800 metri, lungo la storica pista Les Clotes di Sauze d'Oulx, in provincia di Torino, sta per iniziare. Sì, a fine ottobre, in grande anticipo rispetto alla stagione sciistica e al calendario meteorologico, proprio per offrire agli ospiti l'occasione di cogliere i profumi e i colori della montagna nel suo mutare di aspetto, fra gli umori autunnali di una natura ovattata e in una cornice di boschi pennellati di rosso del Parco del Gran Bosco di Salbertrand. Inaugurato nel 1966 e dal 2010 nelle mani di una nuova proprietà - una famiglia torinese, affettivamente legata al posto - questo piccolo hotel "da collezione" si presenta alla vigilia della stagione invernale con una squadra rinnovata e ripasmata secondo una precisa filosofia di stile, charme e professionalità.

IL PIACERE DELLA TAVOLA AD ALTA QUOTA

Stella a sé stante dello Chalet Il Capricorno, è il ristorante Naskira, aperto anche alla clientela esterna. Un ristorante che è il "laboratorio" della HACM, Accademia Alta Cucina di Montagna, in cui un gruppo di giovani e promettenti cuochi, capitanati da Fabrizio Barbero, chef di Saluzzo, lavora in una sorta di "incubatore" di piacevoli esperienze culinarie assemblate in menu stagionali "ad hoc", per esprimere al meglio l'essenza, la cultura, la civiltà della montagna traendo ispirazione dalle stagioni, dagli ingredienti locali, dalle tradizioni valligiane piemontesi e della vicina Francia. Spunti che, periodicamente sono il tema di particolari serate "a tema" e, su richiesta, di eventi su misura. L'Accademia Alta Cucina di Montagna, il cui logo rappresenta una montagna delineata da una forchetta e un cucchiaio, non intende indicare esclusivamente il livello della cucina che lo Chalet intende offrire con Naskira, bensì sottolineare il fatto che la struttura si trova a 1800 metri sul livello del mare, condizione che determina quindi una cucina che deve fare i conti con tempi diversi di cottura, approvvigionamenti non agevoli, scelte di ingredienti dettate anche dal clima e così via...





VINI E VIVANDE: PRODOTTI SELEZIONATI

Trattandosi di un hotel di charme di alta montagna, la carta dei vini contiene etichette di fama nazionale e internazionale già note alla clientela straniera, che rappresenta una percentuale consistente degli ospiti, anche se la maggioranza delle voci privilegia le referenze regionali, ideali anche per accompagnare la cucina del Naskira, che dà molto risalto ai piatti regionali con accenti a quelli di area Valsusina. Una filosofia ristorativa che, nello spirito della HACM, prevede la ricerca e una sempre maggior valorizzazione dei Prodotti del Paniere, grazie a una collaborazione da poco avviata con la Provincia di Torino, vale a dire un'elaborazione di quei prodotti territoriali, acquistati da produttori e allevatori certificati attivi sul fronte della valorizzazione di varietà a rischio di estinzione (mais, mele, ecc..). E l'Accademia di Alta Cucina di Montagna ha "influenzato" anche la carta dei vini che è in parte anche il risultato di una ricerca fra i migliori vini prodotti in quota. Ma non è finita qui, perché la cantina del Naskira ha anche una selezione "Cave St. George" che evidenzia tutte le produzioni che hanno un riferimento a San Giorgio. Personaggio a cui è affettivamente legata la proprietà, uno dei titolari si chiama Giorgio, il quale ha anche dedicato al santo il grande salone (salone St. George, per l'appunto) e a cui sono ispirati molti dei decori e degli oggetti d'antiquariato dello Chalet.

DAL CALICE ALLA BOTTIGLIA, CON ACCOSTAMENTI MIRATI

In linea di massima, la clientela del Naskira preferisce ordinare la bottiglia, soprattutto gli stranieri, per i quali il momento della cena è una vera occasione da gustare in tutti i suoi aspetti, motivo d'incontro e di conversazione con gli altri ospiti, e di conoscenza di un territorio. Se richiesto, comunque, il servizio al calice è disponibile, sia per la cena sia in occasione degli aperitivi in terrazza. I prezzi delle etichette in carta partono dai 15 euro per i bianchi e dai 20 per i rossi, con una media di spesa sui 35 euro. Discorso a sé per le grandi cuvée e gli Champagne. I clienti del ristorante Naskira sono, generalmente, amanti e conoscitori di vino, prediligono abbinare

piatti a un vino selezionato, allo scopo di rendere il pranzo un'esperienza di sapori di un certo livello. La linea ristorativa del Naskira invita pertanto a privilegiare accostamenti di piatti a vini regionali. L'intento dell'Accademia Alta Cucina di Montagna è infatti quello di proporre, insieme a un'attenta selezione di etichette, un menù selezionato e composto da piatti storici modulati secondo le stagioni, così da ricreare la storia e in alcuni casi proporre anche le varianti. Una scelta che consente al cliente di considerare il Ristorante Naskira un punto di riferimento enogastronomico regionale (senza escludere però la presenza di piatti internazionali più noti) e un locale "sicuro" in grado di trasformare una cena in un'autentica esperienza di cucina tipica.

Vini bianchi più venduti

Gewürztraminer

Erbaluce di Caluso

Langhe Chardonnay

Vini rossi più venduti

Barbaresco

Barbera Pinerolese

Pelaverga

Spumanti più venduti

Franciacorta

Prosecco

La cantina "del cuore"

Toscana IGT Giorgio I Fattoria La Massa 2008

Brunello di Montalcino Ugolforte Tenuta San Giorgio 2005

Neretto di San Giorgio Cieck 2010

Nuits St. Georges Les Bas De Combes 2008

Valsusa Avanà 100% Casa Ronsil 2012

