





IL MONDO DELLA NEVE

— a cura di enrico maria corne —



BUONGUSTAIO SAVOJARDO
 Baite e ristoranti di Piemonte e Valle d'Aosta, forti della loro tradizione culinaria, contendono a Trentino e Alto Adige il primato nei sapori della tavola (e dei tavolacci) sulle piste. Il mese prossimo, il pluristellato chef inglese Heston Blumenthal guiderà il Mountain gourmet ski experience. Per tre giorni, dal 2 al 5 febbraio, accompagnato da grandi chef italiani e inglesi, celebrerà con piatti inediti l'enogastronomia locale, ospite dei ristoranti gourmet di Courmayeur e degli esclusivi risto-chalet in quota. Un'occasione unica che mixa la calda e curata accoglienza di montagna con le eccellenze gastronomiche locali e internazionali. Sempre a Courma, lo Shatush ha dato l'addio al sushi per dedicarsi alla cucina mediterranea con

molti piatti di pesce. Anche lo storico albergo Locanda La Brenva, a Entrèves, ha rinnovato completamente i menù, affidandosi ad uno chef stellato che preparerà cucina valdostana e internazionale, con un tocco toscano. E la Guida Michelin 2014 ha assegnato una stella al ristorante Le Petit Royal, dello chef Maura Gosio.

A Sauze d'Oulx invece l'Haem (Accademia di alta cucina di montagna) cresce online sul nuovo sito www.accademiahacm.org. Un progetto di cui lo Chalet il Capricorno, hotel di charme che si trova a 1800 metri, sulle piste olimpiche, è il primo laboratorio, ma che estende la sua influenza sull'intero arco alpino. Da sfogliare come una rivista, il sito è ricco di idee, progetti, proposte e corsi per assaporare la montagna.

14 ★ SCI 319