

Alberghi / Restyling

Seiser Alm, l'esempio del Lamm

di Gualtiero Spotti

Foto di Benedetta Bassanelli

Completamente ristrutturato, l'hotel di Castelrotto si riposiziona, all'insegna della grande cucina di Marc Oberhofer

Lalpe di Siusi, in Alto Adige, è l'altipiano più grande in Europa e occupa un'area che, a pochi chilometri da Bolzano, offre scorci e paesaggi ineguagliabili sen-

za doversi addentrare a tutti i costi nel cuore delle Dolomiti. Un sogno a portata di mano, insomma, sia nella stagione estiva, che permette di sfruttare appieno il territorio con lunghe passeggiate nella natura o più impegnative escursioni, così come per una serie di eventi culturali e gastronomici, sia nella stagione invernale con la magia delle piste innevate e il fascino delle tradizioni montane. Il luogo che, più di altri, ha fatto parlare di sé nell'ultimo anno, e proprio nel cuore dell'alpe, a Castelrotto, è il nuovo Hotel Lamm, che dopo aver vissuto un lungo restyling durato più di un anno e mez-

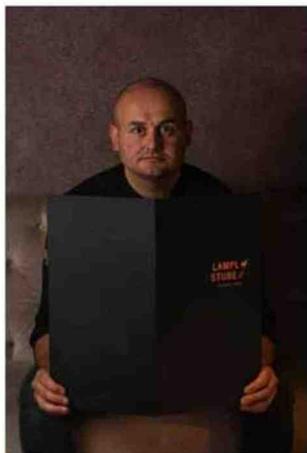
zo, ha riaperto i battenti rilanciando l'offerta di accoglienza verso l'alto. Il Lamm nuova versione ha saputo ridisegnare il concetto di lifestyle alpino con un look centrato su un design moderno e pulito ma allo stesso tempo capace di integrarsi perfettamente nel panorama urbano del paese e, più in generale, della valle. Definito casual luxury sin dalla riapertura, lo stile prende in prestito materiali come vetro, legno e pietra, utilizzati per rimodellare gli spazi comuni ma anche molti dei servizi, eccellenti che caratterizzano la struttura. Come nel caso della magnifica spa ospitata all'ultimo piano





47
BARTù nov - dic 2020

Alberghi / Restyling



dell'edificio, dominata dalla piscina a cielo aperto (e riscaldata a 30 gradi) capace di richiamare alla mente le costruzioni che, in alta montagna, ospitano i fienili, oppure gli spazi dell'area relax, con piacevoli saune e tisane da sorseggiare. Tra le molte novità dell'albergo, non si può perdere, ad esempio, una sosta al bistrò che si affaccia sulla piazza principale di Castelrotto, ma il luogo più esclusivo rimane il ristorante Lampl Stube, inaugurato da un anno ed estensione gastronomica della sala principale chiamata Zum Lampl. In entrambi i casi il padrone di casa è Marc Oberhofer, introverso e deciso cuoco originario della valle (la famiglia possiede l'hotel Ritterhof nella vicina Siusi, dove il cuoco ha mosso i suoi primi passi ai fornelli) che ha creato, complice la dinamica direttrice del Lamm, Verena Gabrielli, uno spazio gourmet più vicino alla sua idea di cucina d'autore. L'ambizione, neanche troppo nascosta, è quella di ricevere soddisfazione dalla guida Michelin e bisogna dire che le qualità qui certo non mancano. Innanzitutto nella piacevole intimità ed esclusività del luogo. La Lampl Stube è, infatti una sala a

se stante, composta da soli tre tavoli per un totale di ospiti che non supera mai le dieci unità. Un vero e proprio scrigno di sorprese, ma in chiave moderna visto che il contesto non è quello della classica Stube alpina. Le dimensioni ridotte del luogo, come poi il gusto per un'accoglienza su misura per i pochi ammessi ogni sera al ristorante, creano già in partenza i presupposti giusti per una esperienza da ricordare a lungo. A mettere tutti a proprio agio ci pensa subito l'ottimo maitre e sommelier Robert Beuger che sa muovere la degustazione dei vini e degli abbinamenti con i piatti nella direzione giusta confrontandosi con l'ospite, ma è la cucina a sorprende ancor di più per la capacità di Marc Oberhofer nel saper dosare con grande equilibrio sensazioni locali e intuizioni globali. Come, d'altronde, ricorda il menù una volta aperto e davanti agli occhi. Stay Local or Go Global è la scritta che indirizza le scelte dell'ospite nel percorso degustazione oppure in una sequenza agile di nove portate alla carta. Sostenuto nel dietro le quinte dal sous chef Luigi Iadicicco, Oberhofer dimostra, pur non avendo lasciato troppo spesso la sua area d'origine nel corso della carriera, di avere dalla sua il palato giusto e le idee perfette per offrire sempre buon sensazioni senza mai strafare. Lo dice molto bene la soavità del Rombo selvatico con dashi tirolese, castagna di terra e radice maca (e c'è anche lo sfizio della cresta del gallo), il divertente 3 zuppe in una volta, dove si passa dalla crema di fiori di montagna al consommé con gnocco di midollo e al canderlo di fegato, o del più solido e inevitabile, visto il territorio, Capriolo con cassis e sedano. C'è qua e la tr le pieghe

del menù nell'aria qualche francesismo che non stona, ma diverte assai e di più la libertà espressiva che invece porta a reinterpretare lo scampo con avocado, kaluga e ostrica Gillardeau, o lo sfizio quasi esotico del filetto di wagyu, anche se, come ormai in giro per tutto il continente europeo, gli allevamenti della celebre carne di origine giapponese non si contano più e li si incontra praticamente ovunque e sotto casa. Anche la pasticceria e i petit fours di fine pasto dicono in maniera chiara e netta che al Lamm le cose non avvengono per caso. Anche, se vogliamo nei dettagli che portano a rifornirsi puntualmente da produttori locali, nascosti negli angoli più impervi dell'al-



pe di Siusi. Come accade per gli ottimi succhi di frutta di Daniel Fill. Coltivatore di mele al maso Simmele Müller, Daniel e la sua famiglia (il padre è stato uno dei pionieri della coltivazione di mele nella regione), con il machio Delicio negli ultimi anni hanno ricevuto numerosi premi non solo per i succhi delle varietà di mele come le Golden Delicious o le Gala, ma anche per quelli di lamponi, ribes, sambuco e albicocche, tra gli altri, senza dimenticare l'ottimo aceto di mele. Trattamenti naturali e rispetto della materia fanno sempre la differenza. •