

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2453 del 21/09/2024

Chef in alta quota, la cucina di qualità della montagna

Dalle Alpi all'Aspromonte, ecco il racconto che unisce Riccardo Gaspari, chef di SanBrite di Cortina d'Ampezzo, il collega Antonio Biafora, di Hyle di San Giovanni in Fiore (Cosenza), e Roberta Silva, gestore del rifugio Roda de Vael e presidente dell'Associazione rifugi del Trentino. Un trio di classe per parlare di cucina di montagna, ecosistemi da svelare nei piatti e materie prime che ispirano per la loro unicità, durante il "Cook Tale" condotto da Alessandra Dal Monte che si è svolto stamane nella cornice della Loggia del Romanino per il Trentodoc Festival 2024.

L'incontro ha preso il via con un video emozionale dedicato alla cucina rigenerativa promossa dallo stellato SanBrite, 1.400 metri di altitudine, dove le immagini raccontano le varie fasi della filiera, dall'orto e la raccolta del latte alla trasformazione, fino alla cucina. "Un approccio – spiega Riccardo Gaspari – che per noi è stato del tutto naturale. Siamo nati 22 anni fa come fattoria e solo in un secondo momento abbiamo abbracciato la ristorazione, per cui gli scarti di stalle e cucina sono sempre stati rimessi in circolo in azienda come nutrimento degli animali diventando un vero valore aggiunto nella qualità della materia prima, prima ancora che questo fosse una tendenza". Circolarità e sostenibilità che hanno valso alla struttura anche la Stella Verde Michelin.

Un altro video introduce la montagna di Biafora, che ha scelto il nome "Hyle" per il proprio progetto a 1.300 metri: vecchio nome della Sila, quindi omaggio al territorio, è un termine greco che significa "materia", per cui perfettamente in linea con la filosofia del ristorante, anch'esso premiato sia con la Stella che con la Stella Verde Michelin. "La difficoltà – racconta – è che da noi va costruita anche la filiera di fornitori, non così sviluppata come altrove". Ed è quello che Biafora sta facendo, individuando agricoltori, allevatori e piccoli produttori con cui condividere la sua visione. Un intervento ricco di momenti divertenti che in cui è emersa una grande fierezza verso il territorio di appartenenza, nonostante le difficoltà.

Si sale decisamente più in quota con Roberta Silva, con i 2.300 metri del suo Roda de Vael. Un'altitudine e una location, all'inizio del Catinaccio, che comporta difficoltà di approvvigionamento e un accesso esclusivamente a piedi, con l'arrivo dei prodotti che va gestito con la teleferica. E poi la necessità di utilizzare un generatore, per sopperire alla mancanza di corrente elettrica. Limitazioni, come commentano gli altri ospiti del talk, che possono diventare un valore aggiunto. Il menù è ovviamente ridotto e costruito sulle proposte tipiche della cucina trentina e altoatesina con materie prime di qualità acquistate da produttori locali, ma realizzato con grande cura per una cucina – come la definisce la stessa Roberta – "diversamente stellata". "Non solo perché i rifugi sono i ristoranti più vicini alle stelle – spiega – ma anche per il grande lavoro che si cela nella costruzione dell'offerta gastronomica a queste quote".

In chiusura, la degustazione del burro montato di Riccardo Gaspari con pane fatto in casa e il burrino silano di Antonio Biafora, con il suo particolare doppio strato che lo rende una sorta di formaggio.

Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera.

[Scarica il service video](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=SkeTeu2fRog>

<https://www.youtube.com/watch?v=7wFWOEHUNPk>

<https://www.youtube.com/watch?v=A59-fGiVguw>

Rassegna stampa ad uso interno: [Articolo da L'Adige - 22.09.2024](#)

(sc)