

Vantaggi competitivi emergenti

I percorsi gourmet nuova leva di sviluppo

di **Fernanda Roggero**

Ci volevano degli inglesi per lanciare Courmayeur come destinazione gourmet. Pochi lo sanno, ma la stazione valdostana ai piedi del Bianco ha un'offerta gastronomica "in quota" fuori del comune: ci sono più ristoranti e rifugi che impianti. Proprio al tavolo di una di queste baite, davanti a un cosciotto di cervo e un bicchiere di vino, è nata l'idea della Mountain Gourmet Ski Experience, manifestazione all'insegna dell'alta cucina che si è svolta pochi giorni fa in una Courmayeur completamente avvolta nella neve. A concretizzare l'idea (buttata giù su un tovagliolo di carta ancora religiosamente conservato) due forestieri, entrambi arrivati da Londra. Da una parte il re della cucina multisensoriale, Heston Blumenthal, uno degli chef più celebri al mondo, collezionista di stelle Michelin. Dall'altra, un iraniano che ha passato l'infanzia a Rimini, è stato guida di sci in Val d'Aosta e gestisce nella capitale britannica una società specializzata nell'organizzazione di tour alpini per manager della City e ricchi orientali. La tre giorni della Experience ha portato a cucinare nei rifugi due prestigiosi colleghi di Blumenthal e convogliato a Courmayeur un ristretto gruppo di appassionati gourmet in arrivo da Gran Bretagna, America, Giappone, Oman e Brunei. Tra gli ospiti anche il campione di Formula Uno Damon Hill. Non è certo la prima volta che si punta sul binomio montagna-alta cucina, ma la formula ideata per Courmayeur è persa particolarmente convincente per l'atmosfera totalmente informale (Blumenthal, notoriamente inavvicinabile, che scherzava al tavolo con gli ospiti), un'organizzazione impeccabile (con cene in alta quota) e un omaggio non formale ai prodotti e alle tradizioni del territorio. È comunque da qualche anno che la Valle ha deciso di investire sulla valorizzazione dell'offerta gastronomica. «Abbiamo iniziato tenendo aperte le funivie di sera - spiega Ferruccio Truchet, assessore al Turismo di Courmayeur - la gente ama cenare nei ristoranti in quota. Molti di loro hanno una cucina piuttosto elaborata e carte dei vini che possono fare invidia ai locali di città. È nata anche un'associazione di viticoltori e guide, che si chiama 4000 metri, volta a valorizzare i vini della Valle: hanno portato le bottiglie al rifugio Monzino (a quasi 3mila metri) per prova-

re l'invecchiamento in alta quota».

Ma non è solo Courmayeur - che comunque può vantare un ristorante stellato, il Petit Royal - ad attrezzarsi. Anche Pila, come ricordano all'assessorato regionale del Turismo, ha scommesso sulla gastronomia. Più del 50% del milione di visitatori annuali viene dall'estero - spiegano - con una prevalenza di turisti inglesi, e tutti amano la cucina italiana. Per questo Pila si propone come una vetrina della ricchezza gastronomica nazionale, con settimane dedicate alle tradizioni regionali che culminano con la cena di uno chef stellato. Altrettanto diffusa l'offerta di cene in quota: sono ormai una trentina i ristoranti o rifugi aperti la sera e spesso i locali mettono a disposizione dei clienti il trasporto in motoslitta.

Il marchio Saveurs du Val d'Aoste contrassegna una rete di esercizi commerciali e ristoranti che valorizzano le produzioni agroalimentari locali e si moltiplicano le manifestazioni all'insegna dei prodotti Dop: fontina, jambon de Bosse, lardo di Arnad e fromadzo (la toma di Gressoney). L'assessorato al Turismo sta poi organizzando dei brevi workshop - anche questi pensati per i visitatori stranieri - presso i produttori di erbe officinali, marmellate e prodotti cosmetici naturali che

recentemente si sono connessi in una rete. Insomma, la regione sta cercando di cambiare un po' pelle, aprendosi e stringendo un rapporto più diretto e coinvolgente con i turisti, per superare il luogo comune che vuole i valdostani poco accoglienti. «Il nostro grande progetto - racconta Leonardo La Torre, consigliere regionale incaricato di coordinare le attività legate all'Expo - è fare del Monte Bianco, la montagna più alta d'Europa, la Tour Eiffel dell'esposizione». L'anno prossimo verrà anche inaugurata la nuova funivia del Bianco, costata 120 milioni: «Sarà l'ottava meraviglia del mondo, il punto più vicino al cielo in Europa». E per realizzare il "progetto emozione Val d'Aosta" la Regione sta corteggiando Davide Rampello, l'ex presidente della Triennale di Milano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Giacimenti enogastronomici. Le baite in quota della Valle d'Aosta stanno alzando il livello della ristorazione e generando consensi e flussi turistici (nella foto la Maison Vieille, sede di una serata della Mountain gourmet ski experience, con grandi chef di livello internazionale)

