



Lo chalet gourmet nel cuore della Via lattea

di [Vittoria Alerici](http://food24.ilssole24ore.com/author/vittoria-alerici/) (<http://food24.ilssole24ore.com/author/vittoria-alerici/>)

28 February 2016



Qual è il sogno di ogni sciatore? Scendere dal letto e trovarsi sulle piste. Diciamolo, non è un sogno irrealizzabile, sull'arco alpino esistono diversi chalet e rifugi, anche molto in quota, dove si vive la montagna a 360 gradi. Non è tanto facile, però, trovare un posto con un'atmosfera calda e molto "alpina", di raffinata eleganza e per di più con un'ottima tavola. La quadratura del cerchio è avvenuta in un luogo di grande tradizione sulle piste della Via lattea, a Sauze d'Oulx in val di Susa: è il Capricorno, chalet tutto di legno a 1800 metri di quota,, totalmente restaurato dalla nuova proprietà e meta di appassionati sciatori e gourmet. Non a caso un indirizzo segnalato nella Guida Michelin già dall'inizio degli anni Settanta.



Aperto tutto l'anno, il Capricorno ha camere tutte diverse, foderate di boiserie, con ampie vetrate e una vista mozzafiato sulle cime che ci dividono dalla Francia. Sestriere è a qualche decina di minuti di sci e la prima seggiovia pochi metri più in basso. Costruito negli anni Sessanta da una coppia di lombardi, era frequentato da sciatori accaniti: meta d'obbligo per il dopo-sci ha ospitato negli anni le feste di tutti i rampolli della Torino che conta. Anche i nuovi proprietari, subentrati nel 2008, sono torinesi ed erano annoverati tra i clienti più assidui.



Lo chalet ha acquistato così un'aria molto "domestica", sembra più una grande casa di famiglia con tante stanze per gli ospiti (in tutto le camere sono una decina) che un esercizio pubblico. Non a caso il proprietario ha collocato qui la sua preziosa collezione di ceramiche Lenci con soggetti montani.

I prodotti della valle

Destinazione gourmet, il ristorante dello chalet (Naskira, dal nome della stella più luminosa della costellazione Capricorno) mantiene in carta alcuni dei piatti storici, rivisitati e alleggeriti dallo chef Fabrizio Barbero che non disdegna però incursioni nella cucina più contemporanea e creativa. "Usiamo il più possibile ingredienti locali – spiega – in valle c'è una grande varietà di patate, io prediligo quelle rosse, ideali per gli gnocchi". E poi ci sono le erbe dell'orto coltivato dietro lo chalet e lo zafferano, raccolto quest'anno per la prima volta. "Pianteremo meli speciali che sopportano queste altitudini e una varietà particolare di albicocche che arriva dall'Himalaya". Il sogno nel cassetto resta la serra. Ma la soddisfazione maggiore Barbero l'ha avuta

vedendo apprezzare i suoi piatti da uno degli chef più mediatici e popolari del mondo, Jamie Oliver. La scorsa stagione Oliver era in zona a sciare e si è fermato più volte a mangiare al Capricorno. Tanto che quest'anno ha deciso di trascorrere la settimana bianca nello chalet.



L'Accademia per salvare le tradizioni gastronomiche di montagna

È stata anche creata un'Accademia, allo scopo di preservare e diffondere la corretta cucina di montagna. Una forchetta e un cucchiaio uniti a tratteggiare i contorni di una montagna in cui si inserisce una storica attività alberghiera: questo il marchio di HACM, Accademia Alta Cucina di Montagna. Le lettere che compongono l'acronimo HACM, identificano intenzioni e finalità del progetto: H come ACCAdemia, ovvero un laboratorio di ricerca, un riferimento dove ritrovare e riproporre nuove ricette del territorio montano, dove sperimentare e concertare nuove collaborazioni, favorendo l'incontro d'idee nello spirito di un Club di appassionati e cultori della montagna. A come Altitudine: a 2000 metri di quota la visione di scenari mozzafiato incanta i turisti, ma l'organizzazione della loro accoglienza richiede attenzioni e scelte gestionali non casuali. C come cucina che attinge alla tradizione gastronomica locale e rispetta il territorio montano. E C come Cuore, sensibilità, passione e impegno. M come Montagna. Una montagna che intende raccontare e raccontarsi.

L'obiettivo è "contagiare" altri partner, sensibili ed attenti alle stesse tematiche. Possibilmente riallacciare i radicati legami storici con le valli vicine e in questi corridoi alpini dove si intrecciano millenari percorsi di fede come la Via Francigena o tratti del glorioso Rimpatrio Valdese. Un progetto ambizioso che coinvolgerà anche istituzioni regionali e locali e si snoderà in corsi di formazione e perfezionamento, stage di cucina ed enologia, incontri letterari, convivii gastronomici, eventi musicali e artistici.

Chi viene per sciare può azzardare sorprendenti fuoripista con la guida dei maestri della scuola sci di Sauze d'Oulx a Sportinia (particolarmente avvincenti se a fare strada sarà il direttore italo-scozzese della scuola, Riccardo Marquet).