

# Fascino unico e discreto

IL RICHIAMO ESERCITATO DALL'**HOTEL WALDHAUS** A SILS-MARIA È UNICO, SOPRATTUTTO PER LA SUA UBICAZIONE, SCELTA CON LUNGIMIRANZA NEL LONTANO 1905, DAL GRANDE ALBERGATORE **JOSEF GIGER** CHE SI RECÒ, INSIEME AL FAMOSO ARCHITETTO **KARL KOLLER** DI SANKT MORITZ, SULLA COLLINA DI LARET, PER DECIDERE IL LUOGO DOVE POI AVREBBE FATTO COSTRUIRE IL SUO ALBERGO.

DI **GIACOMO NEWLIN**



**L**a lunga vita del Waldhaus, iniziata nel 1908, prosegue oggi con la quarta generazione, tutto in famiglia, ciò che garantisce all'ospite un servizio attento e personalizzato. Oggi il direttore è Patrick Dietrich, ovviamente di famiglia, coadiuvato da Flurina Caviezel che svolge la funzione di "sales manager". All'interno di questo cinque stelle si respira un'atmosfera "d'antan", dove saloni, vetrate, mobili, corridoi, camere e suppellettili raccontano una residenza di grande stile ma senza ostentazione, con discrezione, nel concetto proprio della signorilità. Va da sé che la prerogativa di signorilità, oltre all'ambiente, presuppone un servizio adeguato che al Waldhaus è cortese, caldo e familiare. Il segreto è proprio la conduzione dell'hotel da parte di una famiglia con più di cento anni di esperienza alberghiera, ciò che a mio parere ha contribuito alla fidelizzazione del personale con punte di 50 anni di servizio e in alcuni casi con la funzione tramandata da padre in figlio e soprattutto alla fidelizzazione dei clienti, molti dei quali vengono da anni per trascorrervi le vacanze. Lo charme di questa casa non è tuttavia obsoleto poiché coniuga la tradizione degli ambienti con l'innovazione legata ai comfort delle esigenze moderne, basti pensare alla nuova SPA, all'attenzione per gli ospiti più piccoli e non da ultimo, ad uno dei pilastri tra i più importanti per un albergo, rappresentato dall'eccellenza della cucina. A proposito di cucina l'ex executive chef di 34 anni si chiama Dennis Remo Brunner che al Waldhaus è al suo dodicesimo



anno, mentre di lunga data è anche lo chef patissier Renato Pellegrinelli. In cucina, dove lavorano 23 persone di cui ben sette apprendisti, lo chef propone una gastronomia che lui chiama "globale", fatta quasi esclusivamente con prodotti locali di cui conosce personalmente i produttori, dalle carni, con la selvaggina che è un "must" presente in carta tutto l'anno, alle verdure, dai cereali ai prodotti caseari, dalla frutta, alle erbe aromatiche ecc., sempre nel rispetto delle stagioni. Inoltre tutto viene fatto in casa, comprese le confetture, i sottoli, i sottaceti che arricchiscono la cucina che Brunner sintetizza in tre aggettivi: mediterranea, classica, innovativa. Peccato che il celebre filosofo e poeta tedesco Friedrich Nietzsche morto nel 1900 e che visse alcuni periodi proprio a Sils-

Maria in una casa che ora è un museo, non poté assaggiare la cucina del Waldhaus, perché se avesse potuto assaggiarla gli avrebbe sicuramente giovato, non solo a mitigare il suo pensiero nichilista, ma forse anche a mitigare i suoi mali di stomaco e le sue emicranie dovute ad un'alimentazione inappropriata. Più fortunato invece fu lo scrittore e premio Nobel Hermann Hesse che spesso soggiornò al Waldhaus. Dimenticavo di dire che la cantina del Waldhaus è ben fornita e all'altezza di un 5 stelle, gestita con grande professionalità dal sommelier Oscar Comalli, pronto a soddisfare qualsiasi esigenza enoica e suggerire l'abbinamento più giusto cibo-vino. Al recente St. Moritz Gourmet Festival, l'Hotel Waldhaus ha partecipato con successo ospitando lo chef statuni-

tense di Las Vegas, Rick Moonen, grande specialista del pesce e difensore della biodiversità marina. Una curiosità per terminare: l'hotel Waldhaus a Sils-Maria è l'unico albergo in Engadina ad avere una cappella al suo interno. [W](#)



Sopra:  
XY e XY



**HOTEL WALDHAUS**  
7514 Sils-Maria  
Tel. +41 (0)81 838 51 00  
[www.waldhaus-sils.ch](http://www.waldhaus-sils.ch)

