



ALTA CUCINA TRA LE NEVI

NELLA STAZIONE TURISTICA DI ANDERMATT, L'HOTEL THE CHEDI ANDERMATT OFFRE LA POSSIBILITÀ DI VIVERE STRAORDINARIE ESPERIENZE GASTRONOMICHE.



DI **GIACOMO NEWLIN**

Una volta messo da parte il luogo comune secondo cui Andermatt è il paese dei militari, possiamo scoprire la vera anima di Andermatt. Un'anima segnata da una natura possente e misteriosa in cui si intrecciano leggende e storie vere. Basti pensare che a sud si trova il massiccio del San Gottardo soprannominato il serbatoio d'Europa poiché vi sorgono i fiumi Reuss, Reno, Rodano e Ticino. Un simbolo poi dell'ospitalità della gente del luogo è rappresentato dalla carroz-

za trainata dai cavalli che ancora oggi, per la gioia dei turisti, compie il tragitto da Andermatt ad Airolo, quando una volta era l'unico mezzo per il trasporto di merci e uomini da sud a nord. Non per nulla la particolarità del paesaggio è stata decantata anche da Johann Wolfgang Goethe che in uno dei suoi viaggi nelle valli Urane ebbe a scrivere: "Di tutte le regioni che conosco, questa mi è la più cara e la più interessante". C'è da crederci se più recentemente, parlo del 1964, alcune scene del film "Goldfinger" con

James Bond furono girate in questi luoghi suggestivi. A proposito poi di leggende, dalla parte nord con l'aspra e impressionante gola di Schöllenen, si trova il ponte del diavolo che si dice fu costruito da Satana stesso. Andermatt oggi sta cambiando volto e filosofia turistica grazie alla lungimiranza dell'imprenditore Samih Sawiris che sta rendendo Andermatt una meta attrattiva, che potrà reggere il paragone con le più blasonate mete montane. A proposito di attrattiva, mi soffermo su quella gastronomica offerta dall'Hotel The Chedi Andermatt dove il cliente, nel ristorante principale "The Restaurant" con 15 punti Gault & Millau, viene sedotto da raffinati piatti, sia di cucina europea, sia di cucina asiatica provenienti dalle quattro postazioni di cucina a vista sotto la direzione dello chef Armin Egli, in un ambiente di grande stile. Mentre chi desidera l'esclusività può recarsi nel ristorante giapponese "The Japanese Restaurant", che oltre ai 16 punti Gault & Millau può fregiarsi di una stella Michelin. Lo chef Dietmar Savjere coadiuvato dai suoi sushi master propone piatti di alta qualità della più autentica e tradizionale cucina giapponese e i più esigenti troveranno sublimi le diverse portate dei moderni menu Kaiseki che possono essere accostate ai migliori saké, scelti da quella che è considerata la lista dei saké

più completa e raffinata della Svizzera. All'hotel The Chedi Andermatt la carta dei vini spazia, non solo tra le migliori produzioni enologiche svizzere e internazionali, ma anche tra quelle più rare e ricercate. Al risveglio, dopo una notte ristoratrice, attende l'ospite una prima colazione, che volendo si può anche definire banchetto, dove tutto è possibile, persino scegliere una tavolozza di formaggi, direttamente dalla "The Wine and Cheese Cellar", dove fanno bella mostra di sé decine tra le migliori produzioni casearie non solo svizzere. [u](#)

