

LE TAVOLE DELLA GRANDE TRADIZIONE ALBERGHIERA SVIZZERA

DELIZIE CULINARIE
NEL PRESTIGIOSO KULM HOTEL
A ST. MORITZ.

DI **GIACOMO NEWLIN**



KULM HOTEL ST. MORITZ
Via Veglia 18
CH-7500 St. Moritz
T. +41 (0) 81 836 80 00
www.kulm.com



Il fascino di un grande albergo come il Kulm Hotel di St. Moritz si esprime attraverso l'atmosfera che vi si respira, già a partire dalla porta girevole tenuta in costante movimento da un addetto, metafora di una società in movimento, come in movimento è stata la storia di questo grande albergo che ha saputo cogliere i cambiamenti della società frequentatrice degli alberghi di lusso. Società che dalla fondazione del Kulm, oltre 150 anni fa, ha modificato le proprie abitudini alimentari, ma non il gusto per piatti raffinati o comunque di alta qualità dei prodotti. In questo senso l'Hotel Kulm ha saputo aggiornarsi attraverso i suoi rinomati ristoranti. Il "Grand Restaurant" rap-



Chef Mauro Colagreco

presenta il pilastro dell'Hotel Kulm, dove i clienti consumano una prima colazione da sogno in cui si trovano tutte quelle prelibatezze che soddisfano le esigenze, le diete, i desideri e gli sfizi di ogni tipo di personalità alimentare. Un momento, anzi anche un'ora al mattino per rigenerarsi e affrontare una giornata di piacere sportivo o di relax per tutti i gusti, in una regione montana riconosciuta tra le più belle al mondo. L'ospite, al termine della giornata può tornare nell'elegante "Grand Restaurant" per una cena con menu di 6 portate dove lo chef Mauro Tauffer propone una cucina classica francese in versione moderna e con piccole influenze mediterranee. Provare la sogliola alla Colbert che viene rifinita in sala dai bravi maître, con accanto il sommelier per un abbinamento mirato

tratto dalla ragguardevole carta dei vini della migliore produzione locale e internazionale. Nel periodo invernale la scelta per il momento conviviale serale può però cadere anche sul ristorante "K", dove fino all'inverno scorso era lo chef stellato Tim Raue ad offrire un'esperienza gastronomica raffinata, mentre da questo inverno la regia del "K" sarà affidata nientemeno che allo chef Mauro Colagreco, tre stelle Michelin e 18 punti Gault & Millau nel suo ristorante "Mirazur" a Mentone in Francia, che figura il primo dei 50 migliori ristoranti al mondo. La filosofia di cucina di Mauro Colagreco sarà interpretata dal suo braccio destro al "Mirazur", lo chef Paloma Boitier con l'offerta di una cucina senza confini in cui le diverse ispirazioni ammiccano a scoperte straordinarie. Sempre nel periodo invernale non si può perdere una serata al "Sunny Bar" per tuffarsi nel ricco e variegato "melting pot" di cucine ispaniche, con le creazioni di colei che ormai è diventata una star, la chef peruviana Claudia Canessa. Tutti sappiamo quanto, negli ultimi decenni la cucina italiana abbia ispirato in Svizzera i ristoranti di molti alberghi, così anche il Kulm Hotel ha dedicato alla buona e salutare tavola italiana un locale dal semplice nome di "La Pizzeria", dove in modo informale ci si può fermare per pranzo o per cena e degustare non solo una squisita pizza prodotta con farine scelte macinate a pietra, cotta al forno a legna, ma anche

altre specialità di varie regioni del Bel Paese, con ovviamente la pasta declinata nelle versioni più gustose. Non è finita l'offerta, infatti all'entrata del Kulm Park il "Chesa al Parc" invita gli ospiti per un lunch, sempre in un ambiente elegante e luminoso dove non manca il calore del legno che invoglia a degustare in semplicità, per esempio una zuppa d'orzo grigionese, un club sandwich con patate fritte o una caprese con mozzarella di bufala. Ma poi ci può essere spazio per un drink da consumare nella rinomata e rilassante location del "Altitude Bar" cullati dalle note del pianoforte, oppure disquisire di whisky o d'altro, inebriati, per chi lo apprezza, da un originale "cubano", nel "Miles Davis Lounge". Per chi ama il bob, a pochi minuti dal Kulm Hotel, alla partenza della pista di bob che da St. Moritz termina a Celerina, si trova il "Bob Restaurant" che appartiene all'Hotel e che nella stagione invernale ospita gli amanti di questo sport, ma anche molti curiosi, e la cucina del bravo chef siciliano Marco D'Agati è una garanzia che mette tutti d'accordo. Non posso dimenticare di rivolgere un plauso alla pasticceria dell'Hotel, che oltre alle più classiche dolcezze soddisfa i piccoli desideri personali di qualche cliente un po' viziato. La grande tradizione alberghiera la si percepisce anche dal fatto che la cucina può funzionare 24 ore su 24. La carta vincente della piacevolezza dell'universo gastronomico del Kulm Hotel è strettamente affiancata da un'altra piacevolezza che rende indimenticabile un soggiorno in questo luogo di delizie: l'armonia, la gentilezza, il sorriso e la professionalità del personale e la perfetta collaborazione tra sala e cucina. Per completezza d'informazione vale la pena ricordare che alla proprietà dell'Hotel Kulm di St. Moritz appartiene anche il Grand Hotel Kronenhof di Pontresina, altra pietra miliare della più esclusiva ospitalità engadinese: "af-faire à suivre". 

