Il ristorante Pop up più alto della Svizzera alla Casa Alpina Belvedere

di GIOVANNI RUATTI

Da luglio il ristorante Pop up APLATI ha aperto la propria cucina all'interno del Belvedere di Alp Grüm. Rispettando il concetto di temporaneità del Pop up, Camille e Céline Rohn propongono a ben 2'189 m.s.l.m. menù raffinati e creativi con l'alta qualità dei prodotti valposchiavini.

Per chi non lo sapesse, il ristorante Pop up è una tendenza in voga negli ultimi 10-15 anni. L'attività ristorativa s'insedia in un luogo per alcuni mesi o addirittura per un solo giorno, creando un evento esclusivo e unico. Questi ristoranti sbocciano anche nei posti più impensabili, come musei, gallerie d'arte, librerie, fiere, ma anche in strutture gastronomiche già esistenti, creando delle isole del gusto inaspettate. Così hanno fatto anche le sorelle Camille e Cécile Rohn, spostando la loro offerta culinaria alla Casa Alpina Belvedere di Alp Grüm, e realizzando in questo modo il Pop up più alto della Svizzera a 2'189 m.s.l.m.. Provenienti da Burgdorf nel Bernese, formatesi presso la scuola alberghiera specializzata di Thun, hanno in precedenza aperto al pubblico il loro ristorante a Burgdorf (2019), a Lenk (Berna, estate e inverno 2020) e nella città di Berna (inverno 2021/2022). L'estate 2022 hanno invece deciso di viverla ad Alp Grüm, grazie al contatto con le attuali gestrici della pensione, Lea Hürlimann e Aurelia Stirnimann: «La scorsa primavera loro ci hanno chiesto spontaneamente se potevamo immaginare di utilizzare la cucina della loro pensione per la stagione estiva 2022 – riferiscono le sorelle Rohn –. Non conoscevamo questo luogo magico! Ma, quando abbiamo guardato l'ambiente e dato un'occhiata agli esaltanti prodotti della Valposchiavo, non abbiamo esitato a lungo, e abbiamo accettato l'invito».

Camille e Céline hanno chiamato la loro attività APLATI, aggettivo francese che significa «piano, appiattito», atterrando fra i pascoli scoscesi di Alp Grüm, possibili da raggiungere con la forza del treno del Bernina e/o delle proprie gambe. Al Belvedere si possono quindi trovare quattro donne che si spartiscono le mansioni della pensione in una speciale sinergia ad alta quota. Per quanto riguarda la cucina, Lea Hürlimann e Aurelia Stirnimann si occupano della colazione e del pranzo; APLATI si dedica della proposta culinaria serale sia per i pensionanti che per gli ospiti esterni. Da un lato, entrambe le parti beneficiano della rispettiva rete di partner e, dall'altro, il carico di lavoro è suddiviso fra due team che funzionano in modo indipendente, mantenendo così le risorse umane entro limiti sostenibili.

Team Belvedere: Aurelia Stirnimann e Lea Hürlimann a sinistra, Camille e Céline Rohn a destra

In quest'incantevole casa in mezzo alle montagne della Valposchiavo e dell'Engadina, grazie alla loro competenza e al loro entusiasmo le sorelle Rohn hanno voluto sperimentare dei menù con prodotti sostenibili della Valposchiavo. In questi menù a tre portate si può assaporare tutto il gusto degli ortaggi di Monica Costa, il miele di Attilio Cortesi, i latticini del Caseificio di Poschiavo, le carni dalla Macelleria Zanetti, il pane fatto in casa a lievitazione naturale utilizzando la farina della Società Cooperativa Campicoltura, come anche la polenta e l'orzo, il grano saraceno di Silvio Rossi, le uova da Manuela Rossi, il vino da vinicoltori valposchiavini e anche dei produttori grigionesi, le tisane di Al Canton e di Raselli Erboristeria. Fondamentale per le cuoche è stato il contatto con i produttori del luogo, vedere e assaporare i prodotti locali, e portare infine il territorio in tavola distaccandosi però dai piatti tipici: «Dal momento che non siamo persone del luogo, non osiamo cimentarci in piatti tradizionali della vostra regione. Con questo in mente, prendiamo gli ingredienti migliori e creiamo la nostra composizione. Il risultato è una piacevole esperienza in tre portate, che noi presentiamo per la condivisione a centro tavola, in modo che i clienti possano abbinarle da soli e scoprire come interagiscono fra loro i singoli componenti. Il mangiare diventa in questa maniera un'esperienza appagante».

Nel ristorante APLATI del Belvedere non sono stati coinvolti solo i produttori agroalimentari della valle, ma anche l'artigianato. I seducenti piatti in ceramica, infatti, sono stati realizzati da Renata Luminati del Piccolo Atelier di Poschiavo. «Per noi è fondamentale la stretta collaborazione con i nostri produttori. Ecco perché li elenchiamo nella prima pagina del menù».

La volontà alla base è di creare un momento di condivisione, in cui si cerca l'armonia con la natura, si valorizza l'agricoltura sostenibile e il territorio, in un'offerta culinaria raffinata e plurisensoriale, dove, oltre al palato, i piatti vengono gustati con la vista e l'olfatto. Non ci si ferma però solo davanti al cibo. L'aria frizzante al cospetto dei ghiacciai favorisce a quanto pare la creatività. Per far godere agli ospiti delle esperienze uniche si offre anche della musica: ogni giovedì, alle ore 18, il pianista Simon Bauke anticipa l'aperitivo suonando il piano. In luglio, invece, c'è stato il concerto della nota pianista polacca di Hania Rani (passato purtroppo in sordina in Valposchiavo) e lunedì 12 settembre si terrà il concerto pomeridiano di un altro pianista di livello internazionale, Lambert, noto anche per esibirsi con una maschera sarda sul viso. (Evento da non perdere, trovate i biglietti su Eventfrog).

Servita dal martedì al sabato, la speciale cena del Pop up APLATI è disponibile fino all'8 ottobre. Per prenotazioni e informazioni, contattare per email: salut@aplati.ch; T 078 629 54 09.

Nei prossimi giorni sarà visibile sul nostro giornale online una galleria fotografica dell'esperienza al ristorante APLATI alla Casa Alpina Belvedere.

La Regione Bernina informa

Preventivo 2023

La Conferenza dei Sindaci ha discusso ed in seguito approvato all'unanimità il preventivo 2023 incluso l'organico dei collaboratori.

Nel 2023 i collaboratori della Regione Bernina saranno i seguenti:
- Francesco Vassella Direzione e Ufficio sviluppo regionale
- Simona Lanfranchi Ufficio stato civile
- Manuel Auguadri Ufficio esecuzioni e fallimenti e segretariato
- Renato Isepponi Ufficio curatela professionale
- Nicola Fioletti Apprendista in formazione

Il preventivo 2023 e l'organico potranno essere consultati sul sito della Regione a partire dal 8 settembre 2022 oppure potranno essere visionati presso la sede regionale a Brusio previo appuntamento telefonico (081 839 15 00).

Il preventivo è soggetto a referendum facoltativo, ai sensi dell'articolo 26 dello Statuto della Regione Bernina. Il termine di 90 giorni per indire il referendum scadrà il 7 dicembre 2022.

Piano finanziario 2023-2025

In conformità con quanto previsto dall'articolo 30 dello Statuto della Regione, è stato presentato alla Conferenza dei Sindaci il piano finanziario per il periodo 2023-2025. La Conferenza dei Sindaci ne ha preso atto.

Accordo di prestazione per lo sviluppo regionale

Nelle scorse settimane sono stati redatti, con la consulenza di uno studio legale, gli accordi di prestazione tra la Regione ed i Comuni per l'istituzione dell'Ufficio per lo sviluppo regionale.

Il testo è stato sottoposto ai Comuni, i quali potranno esprimersi in merito e segnalare richieste di modifiche entro il 23 settembre 2022. Dopo la scadenza di consultazione del termine verrà elaborata la versione definitiva dell'accordo e quindi nel corso dei prossimi mesi la sottoscrizione degli accordi verrà sottoposta ai Comuni, che decideranno in merito.

Promozione precoce

L'Ufficio della curatela professionale ha portato a termine l'analisi sulla promozione precoce, iniziata lo scorso anno e svolta in collaborazione con le istituzioni e le associazioni attive sul territorio. L'incarico alla Regione è stato svolto sul territorio del Comune di Poschiavo – che si assumerà i relativi costi – in quanto il Consiglio comunale di Brusio aveva deciso nel dicembre 2021 di non partecipare all'analisi.

Spetterà ora al Comune di Poschiavo decidere come procedere, al fine di concretizzare quanto scaturito dall'analisi.

PROGETTO INTERREG ITALIA-SVIZZERA CONVALORE

Le università degli Stati Uniti sbarcano in Valposchiavo

Continua dalla 1° pagina

Il confronto avviato punta ora dritto all'approfondimento e alla diffusione della conoscenza del patrimonio culturale valtellinese e valposchiavino; al potenziamento delle attività di formazione per studenti, ingegneri ed architetti; alla conservazione non solo dei beni culturali, ma anche del paesaggio costruito, con la finalità di contribuire alla sostenibilità economica dei due territori valorizzando la valenza turistica del patrimonio culturale locale.

Come noto, il progetto ConValoRe è impegnato proprio nella valorizzazione degli stretti legami storici, sociali e culturali fra Valtellina e Valposchiavo, mediante una visione strategica della conservazione preventiva e programmata per approdare a processi sostenibili sia dal punto di vista economico che ambientale con tutte le ricadute su tutti i fronti.

Per il team di ricerca interdisciplinare la sfida è di integrare l'urbanistica e la pianificazione del territorio con la progettazione culturale, il restauro e le telecomunicazioni: si punta alla rigenerazione cosiddetta *smart*.

I nomi degli esperti coinvolti sono di tutto prestigio: il Massachusetts Institute of Technology di Boston schiera il gruppo del professor Brent Ryan, capo del City Design Group; la University of Texas è all'opera con il professor Gregory Luhan coadiuvato dai colleghi Stephen Caffey, Jamal Tazim, Courtney Suess.

Figure di spicco del settore che collaboreranno con il professor Felix Guenther della SUPSI di Mendrisio e con professori Giovanna Fossa ed Elisabetta Rosina insieme ai loro colleghi del Politecnico (Dipartimento di Architettura, Ingegneria delle Costruzioni e Ambiente Costruito), Antonio Capone e Stefano Della Torre.

Accanto a loro, i ricercatori Cristina Boniotti, Deborah Paolini, Andrea Pimpinella, Annalisa Rollandi e a un selezionato gruppo di studenti del Politecnico (Scuole di Architettura - Campus Leonardo - ed EDA - Polo di Lecco). Del pool di studiosi e professionisti locali fanno parte anche i rappresentanti di Regione Lombardia Maurizio Federici (direttore della Pianificazione Territoriale e Paesaggistica) e Sandra Zappella (responsabile del Piano Paesaggistico).

I risultati del workshop saranno approfonditi e completati nei prossimi mesi nelle rielaborazioni dei laureandi del Politecnico e degli studenti del MIT Boston.

UN'ESPERIENZA SONORA UNICA NEL SUO GENERE, REPLICA IL 10 E 11 SETTEMBRE

Ritornano i Punti d'ascolto

cs / Il musicista originario di Basilea che vive tra Poschiavo e il Brasile Thomas Rohrer ripropone l'esperienza sonora Punti d'ascolto già presentata al Bröl nelle alture dietro la piscina il 20 e 21 agosto scorsi.

Diversi fili metallici, su un recinto di circa 80 metri di lunghezza, fissati a pali di metallo: l'aria (o il vento) fa oscillare i fili metallici creando suoni, che variano a seconda delle condizioni atmosferiche, della temperatura e della velocità del vento, offrendo sorprendenti paesaggi sonori, una serie di suoni naturali, con suoni alti e bassi che confluiscono. Thomas Rohrer registra questi suoni, che possono essere ascoltati in diretta con le cuffie, comodamente seduti su una sdraio e ammirando il panorama di Poschiavo.

Un'esperienza particolare e meditativa che viene riproposta sabato 10 e domenica 11 settembre, dalle ore 15 alle ore 18 al Bröl poco sopra la piscina coperta, salendo la Via da Melga.