



# INTO THE WILD

## gourmet ad alta quota

di *Laura Bittau*

*TRA NUOVE APERTURE  
URBANE, CONFERME E  
AVVICENDAMENTI LOCAL  
LA MONTAGNA, COMPLICI  
LE IMMINENTI OLIMPIADI, SI  
PROSPETTA IL PLACE TO BE  
DELLA STAGIONE INVERNALE  
ALLE PORTE. E INCORONA  
CORTINA D'AMPEZZO  
REGINA INDISCUSSA DELLA  
RISTORAZIONE ALPINA, NELLE  
DOLOMITI E NON SOLO.*

**L**a stagione invernale è alle porte e con lei inizia anche il consueto pellegrinaggio ad alta quota dei ristoranti metropolitani, attirati dalla ribalta di cime innevate, impianti sciistici e un turismo stagionale che al fine dining è tradizionalmente legato. Così, i format urbani più di successo scelgono la settimana bianca affiancandosi alle insegne local, in un valzer di new entry, consueti ritorni e cambi di look in una stagione che gode anche del fortunato tempismo delle imminenti Olimpiadi Milano-Cortina 2026. Un evento che dà ulteriore risonanza a un segmento già piuttosto florido, se si pensa che nell'ultimo anno il turismo alpino ha raggiunto i 12 miliardi di euro tra ricavi diretti, indiretti e indotto, di cui 8 miliardi, pari a due terzi del totale, generati proprio nella stagione invernale, secondo i dati di **Anef-Confindustria**. Risultati che testimoniano come “quando le condizioni sono



favorevoli - ha commentato **Valeria Ghezzi**, presidente dell'ente - il prodotto montagna funziona sempre”.

## NATALE A CORTINA

Al centro, come sempre e ancora di più, c'è Cortina d'Ampezzo, indiscussa regina delle Dolomiti e quest'anno appunto sede, in tandem con il capoluogo lombardo, dei giochi olimpici invernali. Tra i nomi più popolari ad aver subito il fascino della montagna c'è **Zuma**: già presente a Roma, che guarda dal quinto piano dell'iconico Palazzo **Fendi**, e in arrivo a Milano nel 2026, il gruppo internazionale di ristorazione giapponese contemporanea inaugurerà una nuova location proprio a Cortina, meta già da tempo nel suo mirino. L'insegna spazia tra le località turistiche più strategiche ed eterogenee, dunque la destinazione alpina italiana più celebre, a maggior ragione con il driver delle Olimpiadi, non poteva mancare tra gli indirizzi da presidiare. E ancora, gioca in casa ma spostandosi dal capoluogo veneto alla montagna, l'**Antica Bottega del Vino**: lo storico locale veronese, tra le mete enogastronomiche più battute della città shakespeariana in quanto custode della tradizione dell'Amarone, ha una carta dei vini da oltre 21 mila referenze e vuole portare il suo patrimonio nella perla delle Dolomiti. “Questo investimento rappresenta un'importante opportunità per la nostra realtà”, spiega **Sabrina Tedeschi**, presidente dell'azienda. “Il ristorante a Cortina sarà la vetrina internazionale d'eccellenza per raccontare e promuovere la tradizione di quella che è considerata da molti una pietra miliare dell'enogastronomia veneta”. Non in tempo per le Olimpiadi, ma approfittandone dell'onda lunga, planterà la bandierina nella località veneta anche il **Beefbar** di **Riccardo Giraudi**: il ristorante, nato a Monte Carlo 20 anni fa e sbarcato a Milano nel 2023, aprirà le sue porte a Cortina d'Ampezzo il prossimo giugno, accompagnato dal format **Rumore**, bar con musica dal vivo presente al momento solo nel capoluogo lombardo, nella prestigiosa cornice di **Portrait Milano**. Intanto, il ristorante dolomitico **Baita Piè Tofana**, guidato dal patron **Michel Oberhammer**, dallo chef **Federico Rovacchi** e dalla maître **Elisa Prudente** è prossimo a un nuovo capitolo della



Dall'alto, il gelato di Günther, The Sky Club - Valtur Cervinia e il Faloria Mountain Club  
In apertura, uno scorcio di Cortina d'Ampezzo



propria avventura gastronomica, che lo vedrà trasferirsi - nel mese di dicembre - nel centro di Cortina d'Ampezzo, all'interno dello storico **Grand Hotel Savoia**, proprio negli spazi che ospitavano il **1224 Restaurant Cortina**, di cui manterrà il nome. Il nuovo indirizzo segna un'evoluzione naturale per il team di Baita Piè Tofana, in un contesto più accessibile e centrale rispetto alla precedente location ai piedi delle Tofane. Il ristorante, annesso al Grand Hotel Savoia, sarà gestito in modo indipendente dal team di Baita, che si trasferirà integralmente nella nuova sede.

Sempre nel cuore di Cortina cambia veste il **Rifugio Faloria**, storico riferimento della montagna ampezzana da tempo in attesa di rilancio. Rilancio che si sta concretizzando sotto l'egida di **Super G**, società che fa capo a **5 Club** e che gestisce, appunto, diversi format di 'club' in montagna. Quest'inverno il **Faloria Mountain Club**, così si chiamerà adesso, aprirà al pubblico tre nuovi spazi - il bar al piano terra, il ristorante **Meraviglioso** al primo piano e la nuova terrazza panoramica après-ski - ma il restyling completo vedrà la luce nella stagione 2026-27.

Fermento, intanto, anche sul versante hospitality: se si pensa che per i giochi olimpici in programma dal 6 al 22 febbraio a venire (seguiti dai giochi paralimpici dal 6 al 15 marzo) l'Italia si aspetta un'ondata da due

milioni di turisti, non è difficile immaginare come l'epicentro dall'evento si stia preparando ad accogliere un'affluenza senza precedenti. Se svariate strutture ricettive saranno destinate solo a staff e stakeholder, altrettante daranno invece il benvenuto ai turisti. Con quest'ultimo intento aprirà nella località alpina il **Grand Hotel Ampezzo**, nato sotto il cappello di Dhom-Collection, gruppo che include ora anche **Residence Savoia Palace**, **Hotel Savoia Cortina** e **Lajadira Hotel&Spa**. Da poco riaperto, in tempo per il grande evento, anche l'**Hotel Ancora Cortina**, nato nel lontano 1820 e rilevato cinque anni fa da **Renzo Rosso**, patron di **Diesel**, che l'ha acquistato per quasi 20 milioni di euro per poi sottoporlo a una ristrutturazione dal valore perfino superiore a quello del deal.

### NON SOLO DOLOMITI

Se Cortina sarà indubbiamente il palcoscenico d'elezione dei mesi a venire e di tutto il 2026 post-Olimpiadi, non si tratta naturalmente dell'unico contesto alpino in fermento.

Per incontrare diverse nuove aperture, però, non c'è bisogno di allontanarsi troppo. Con una visuale d'eccezione sulle Dolomiti, Bolzano ospita la nuova avventura dello chef tristellato **Norbert Niederkofler**, che debutta nell'hotellerie: a maggio la sua holding **Mo-Food** ha assunto la guida di **Ansitz Heufler**,



il Grand Hotel des Bains Kempinski a St. Moritz