

OGGI MADONNA
DI CAMPIGLIO È
UN UNICUM TRA
LE DESTINAZIONI
TURISTICHE DI
MONTAGNA:

3 RISTORANTI STELLATI
CONCENTRATI IN UN
VILLAGGIO ALPINO.

TODAY MADONNA DI
CAMPIGLIO IS UNIQUE
AMONG THE MOUNTAIN

TOURIST RESORTS:

3 MICHELIN-STARRED

RESTAURANTS

IN ONLY ONE

MOUNTAIN VILLAGE.

Carrè di agnello.



LA CUCINA DEI CINQUE SENSI

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

LA TRADIZIONE ITALIANA DEL CIBO TROVA, NEI RISTORANTI GOURMET DI MADONNA DI CAMPIGLIO, UN'INTERPRETAZIONE DI ALTA QUALITÀ, INNOVATIVA E CREATIVA. L'ESPERIENZA DELLA STUBE HERMITAGE NE È UNO DEGLI ESEMPI PIÙ SIGNIFICATIVI.

È stato il richiamo delle Dolomiti a fermare, dopo tanti viaggi tra l'Italia, le Americhe e l'Oriente, lo chef Giovanni D'Alitta ai piedi del Brenta? D'altra parte le guglie delle Dolomiti lucane sono un ricordo che appartiene alla sua infanzia in Basilicata, oggi ritrovato e amplificato nella cattedrale di roccia delle Dolomiti trentine. Da tre anni, D'Alitta griffa i piatti della Stube Hermitage, il ristorante che per primo, nel 2008, ha indossato la Stella Michelin a Madonna di Campiglio. Mantenuto fino al 2014, il riconoscimento simbolo, in tutto il mondo, dell'alta cucina, è stato riconquistato a novembre 2018. Una cena in questa stube originale del primo Novecento, disegnata all'interno del Bio hotel Hermitage, è un viaggio sensoriale tra i prodotti locali, comprese le erbe spontanee e commestibili di montagna, che originalmente si accordano con il fascino di culture vicine e la seduzione di note orientali. Il risultato? Un'armoniosa

e originale sinfonia di gusti, consistenze, colori e profumi che mai eccede e sempre gratifica.

La Stube Hermitage è il successo finale di un percorso, come altri sbocciati a Campiglio negli ultimi quindici/vent'anni, finalizzato a ritagliarsi un posto in prima fila tra i ristoranti d'alta cucina in alta quota. Una famiglia storica di albergatori del posto – Giacomino Maffei con la moglie Edda e le figlie Barbara e Marcella – è l'artefice di questo disegno che si distingue per bellezza e buon gusto. È il Duemila quando trasformano l'accogliente pensione Hermitage in un prestigioso quattro stelle, tra i primi eco hotel sulle Alpi. Passa qualche anno e nel 2006, in uno spazio interno vestito di charm ed eleganza, aprono il ristorante aperto anche agli esterni. Incontriamo Barbara Maffei in una giornata d'autunno e di sole. L'hotel è chiuso, dicembre è lontano, ma all'interno c'è già profumo di Natale. In angoli selezionati del living e del ristorante

Cuisine of all five senses

Italian culinary tradition meets innovation and creativity in Madonna di Campiglio's gourmet restaurants. Stube Hermitage is one of the most representative examples of how they interpret quality cuisine.

Was it the call of the mountains that convinced Chef Giovanni D'Alitta to settle down here in the Brenta Dolomites after all his travels around Italy and out to the Americas and the Orient? After all, the Dolomiti Lucane mountain range in Basilicata, where D'Alitta grew up, are imprinted on his childhood memories, memories that will certainly have been evoked and amplified here in the original Dolomites from which that other mountain range got its name. For two years now, D'Alitta has been at the helm of Stube Hermitage, the first Campiglio

Tre stelle
brillano
su Campiglio

Three stars twinkle
on Campiglio



Stube Hermitage

Management: Famiglia Maffei
Chef: Giovanni D'Alitta



Dolomieu

Management: Famiglia Zambotti
Chef: Davide Rangoni



Il Gallo Cedrone

Management: Famiglia Masè
Chef: Sabino Fortunato



decorazioni-gioielli e raffinati luccichii prendono il loro posto seguendo un rito familiare che si ripete ogni anno. “Per noi l’aspetto più importante – racconta Barbara Maffei – è la storia di famiglia, quindi la familiarità e l’impegno da parte nostra che trasformiamo in emozioni per gli ospiti. Desideriamo dare valore e continuità al percorso iniziato da nonna Camilla, che era un’impareggiabile cuoca, e proseguito poi con mio padre”. La stella Michelin vi ha consegnato la chiave per entrare nel gotha dei ristoranti più apprezzati e ricercati delle Dolomiti. Qual è stato il contributo degli chef? “Claudio Melis è stato il più creativo in assoluto. Non dormiva la notte per pensare e decidere gli abbinamenti. Con lui abbiamo gettato le basi per arrivare alla stella che abbiamo conquistato con Paolo Cappuccio, lo chef che ha azzardato di più. È stato lui a portare pesce e crostacei in montagna. A seguire, il giovane Nicola Laera, allievo di Norbert Niederkofler, mentre ora la firma è di Giovanni D’Alitta.

Lo stereotipo degli chef-star di oggi non corrisponde a Giovanni, che è ambizioso, ma si concede il tempo per raggiungere i risultati. Direi che la sua cucina è più moderata e se dovessi fare un paragone trovo le sue proposte più vicine a quanto ho visto fare da Laera. Nei suoi piatti, sempre gourmet e creativi, c’è un richiamo alla tradizione, un’attenzione particolare alla riscoperta dei prodotti locali e una ricerca inedita sulle erbe commestibili di montagna”. Oggi, ancora stellati. La qualità e il lavoro nel tempo vi hanno premiato, dunque. “Per tutto quanto descritto sopra e altro ancora, a novembre 2018 ci è stata nuovamente assegnata la Stella Michelin e quindi siamo già nella nuova Guida 2019. Per tutti noi è una grande soddisfazione. Gli ospiti che arrivano dall’estero ci raggiungono anche perché seguono la stella. L’ospite chic – conclude Barbara Maffei – non sceglie un ristorante senza riconoscimenti e più arriva da lontano più garanzie cerca”.

restaurant to earn a Michelin star, which it did in 2008. This important recognition, which is the symbol of haute cuisine all over the world, has been kept until 2014 and then won back in November 2018. Dining in this restaurant within Biohotel Hermitage is a voyage of the senses featuring local produce, wild herbs and other mountain edibles in a unique union with the charm of nearby cultures and a hint of the allure of the Orient for a harmonious symphony of flavors, aromas, colors and textures that is never excessive and always pleasing. Stube Hermitage, a traditional eatery that dates back to the early 1900s, is the result of a journey like many others in the Campiglio area over the last 15-20 years towards the top flights of mountain cuisine. A local family with a long history of hotel management-Giacomino Maffei together with his wife, Edda, and their two daughters, Barbara and Marcella-is responsible for this project of fine dining



and mountain beauty, having transformed, in 2000, the cozy Hermitage pension into a four-star hotel that was one of the Alps’ first eco-hotels. In 2006, they then opened the hotel’s restaurant to the public in a space marked by both charm and elegance. We met with Barbara Maffei one sunny autumn day. The hotel was closed and winter had not yet arrived, but Christmas was already in the air. In corners of the hotel and restaurant, sparkling decorations had already taken their place in a family ritual that repeats itself year after year. “The most important thing for us is our family history,” says Barbara Maffei, “so we take this commitment to family and transform it into thrills and enjoyment for our guests. We hope to lend value and continuity to a journey that began with our grandmother, Camilla, who was an excellent cook, and then continued with my father.” The Michelin star paved the way for you to become one of the most highly regarded restaurants in the Dolomites. How have your chefs contributed to this journey?



Dal 2008 al 2014 la Stube Hermitage è stata, con lo chef Paolo Cappuccio, il primo ristorante di Campiglio insignito di 1 Stella Michelin. Nel mese di novembre 2018, alla Stube Hermitage con lo chef Giovanni D’Alitta è stata nuovamente assegnata 1 Stella.

From 2008 to 2014 the Stube Hermitage was, with the chef Paolo Cappuccio, the first restaurant of Campiglio honored with the prestigious recognition of the 1 Michelin star. In November 2018, the Stube Hermitage, with its chef Giovanni D’Alitta, has been again awarded with the 1 Michelin star.

“Claudio Melis was definitely the most creative. He would stay up at night to come up with his dishes. He helped us lay the groundwork for the Michelin star, which we then achieved with Paolo Cappuccio, the chef who proved to be the most daring. He was the one who brought fish and shellfish to mountain cuisine. Then came the young chef Nicola Laera, pupil of

Norbert Niederkofler, and now the kitchen is led by Giovanni D’Alitta. He isn’t what you would call a stereotypical celebrity chef. Giovanni is ambitious, but he takes time to achieve results. I’d say that his cuisine is more controlled and, if I had to make a comparison, I’d say his dishes are more like what I saw from Laera. In the creativity of his gourmet dishes there is a hint of tradition, a particular attention to rediscovering local delicacies, and unique emphasis on edible mountain herbs.” Today, Michelin-starred again. The quality and the hard work have rewarded you again. “For all described above and much more, in November 2018 the Michelin Star has been given to us again and we are already in the new Guide 2019. For all us it is a great satisfaction. The guests who come here from abroad find us in part because of that star. High-end guests don’t go to unknown restaurants – ends Barbara Maffei – and the farther they travel, the more guarantees they look for.”



LO CHEF GIOVANNI D'ALITTA

Il suo motto è "Noi da soli non siamo nessuno, ma insieme possiamo arrivare ovunque".

His motto is "We're all nobodies, but together we can achieve everything".

Originario di Lavello, in Basilicata, Giovanni D'Alitta compie le prime esperienze lavorative sul Lago di Garda prima di mettersi alla prova presso "Aimo e Nadia", ristorante 2 Stelle Michelin a Milano e poi al "Capriccio" di Manerba sul Garda, 1 Stella Michelin. Dopo un breve passaggio al "Canto della Certosa" di Maggiano, attratto dalla montagna entra nel team della "Siriola" (2 Stelle Michelin) dell'Hotel Ciasa Salares a San Cassiano. Nel 2010 la grande svolta. D'Alitta vola ad Antigua e raggiunge il "Rosewood Resort" di Jumby Bay. Qui, in quello che è uno dei più lussuosi resort al mondo, rimane due anni contribuendo all'apertura del nuovo ristorante d'autore italiano, l'"Estate House". Nel 2013 arriva la chiamata da Dubai e D'Alitta si unisce al gruppo "Jumeirah" aprendo come chef di cucina il ristorante "Alta Badia Dubai" al cinquantesimo piano delle Jumeirah Emirates Towers, iconiche torri gemelle della città. Il resto è il "capitolo Campiglio", storia di oggi.

Originally from Lavello, in the Italian region of Basilicata, Giovanni D'Alitta began his career in the Lake Garda area before landing a position at Aimo e Nadia, a Michelin two-star restaurant in Milan, and then at Manerba sul Garda's Capriccio, with one Michelin star. After a brief stint at Canto della Certosa in Maggiano, he was drawn by the mountains and joined the team at Siriola (two Michelin stars) at San Cassiano's Hotel Ciasa Salares. In 2010, D'Alitta's career changed gears as he flew to Antigua to work at Jumby Bay's Rosewood Resort, one of the world's most luxurious vacation destinations, where he stayed for two years and helped open their new luxury Italian restaurant, the Estate House. In 2013, he got the call from Dubai to join the Jumeirah group as the chef of Alta Badia Dubai, a restaurant on the fiftieth floor of the city's iconic Jumeirah Emirates Towers. Which brings us to today and the "Campiglio chapter" of the D'Alitta story.



Parola allo chef!

Quando ha capito che la cucina sarebbe stata non un semplice lavoro, ma la passione della vita?

La passione per il cibo l'ho ereditata dalle cuoche che cucinavano a scuola quando ero piccolo, dal profumo che usciva dai pentoloni, dalla mia terra, dai prodotti poveri e genuini, rispettandone e apprezzandone la stagionalità. Poi, la curiosità mi ha spinto a conoscere altre cucine regionali e del resto del mondo.

La sua cucina è particolarmente apprezzata perché riesce a rispettare e valorizzare la tradizione all'interno di un percorso creativo.

Ci può spiegare meglio?

Il passaggio al mondo del lavoro mi ha trasmesso la tecnica e l'esperienza insegnato i metodi da utilizzare: quelli di una volta oppure moderni per alleggerire diminuendo in grassi e zuccheri. In questo modo riesco a rispettare la materia prima creando un piatto che identifichi un viaggio di conoscenza, che non dovrà mai appesantire, e a sorprendere il cliente quando entra al ristorante e si siede a tavola.

Valorizzazione degli ingredienti, quindi, ma senza mai eccedere...

Evito le eccentricità troppo spinte. In cucina il gusto deve arrivare fino in fondo, senza dimenticare bellezza e salubrità. Credo molto anche nel lavoro di squadra, in cucina va creata la giusta atmosfera.



Piccioni con foie gras.

Ci racconti il significato della sua cucina in poche parole.

Quotidianamente cerco di trasformare la passione della cucina in armonia gustativa e visiva. L'attenzione alla scelta del prodotto è la fase principale della creazione dei miei piatti, nei quali mi propongo sempre di inserire il territorio dove lavoro, l'Italia e un po' di estero. Nella mia cucina non c'è l'intento di stupire, ma piuttosto quello di creare un'emozione e una memoria. La memoria del buono e semplice, con quel tocco di creatività che mi appartiene e che fa parte del mio stile di vita. •

A word with the chef!

When did you realize that cooking was your calling in life and not just a job?

I got my passion for food from the cooks at my school when I was a child, from the aromas of my homeland and of the simple, wholesome foods they served and that took advantage of seasonal produce. Then my curiosity drove me to learn about the cuisine of other regions in Italy and from around the world.



La cucina dei cinque sensi

Un altro punto di forza è "l'onestà in cucina": la preparazione del piatto inizia da prodotti di altissima qualità, sani e veri, frutto di una ricerca iniziata lontano nel tempo e condotta dalla proprietà della Stube Hermitage in armonia con lo chef.

Cuisine of all five senses

Another strength is "fairness in cooking": preparing a dish starts from very-high quality, healthy and genuine products, fruit of a research started many years ago and led by the management of the Stube Hermitage restaurant, in synergy with its chef.



Mela verde in trasparenza.

Ravioli di burrata.

Your cuisine is particularly known for how it respects and takes advantage of tradition while still being creative. Can you talk a bit about this?

As I began my career, I developed technique, and with experience I learned the right methods, whether traditional or modern, to make lighter dishes by reducing fats and sugars. In this way, I can respect the ingredients while creating a dish that represents a journey of knowledge, but without being heavy, and which is able to

amaze the customers who come to the restaurant. **So it's about taking advantage of the ingredients and avoiding excess.**

I stay away from overly aggressive eccentricity. In the kitchen, it's all about flavor, but we mustn't forget beauty and wellbeing. I'm a firm believer in teamwork, so there needs to be the right atmosphere in the kitchen.

What's the meaning behind your cuisine, in just a few words?

Every day, I try to turn my

passion for food into a harmony of flavor and beauty. The careful selection of ingredients is the main step in the creation of dishes that always include a bit of the territory in which I'm working, as well as influences from around Italy and even a bit from abroad. I don't seek to stupefy with my dishes, but rather to evoke an emotion and a memory—a memory about that which is good and simple—with that creative touch of mine that is a part of my own style of living. •