



PERSONAGGIO

FRANCO PEPE

«Per diventare chi sono mi sono fatto male da solo»

di **Isabella Fantigrossi**, foto di Matteo Carassale

7

PICCOLE DOSI

LA DIETA DI 100 ANNI FA

«Lo stile di vita pre-industriale che aiuta a stare bene»

di **Franco Berrino**, foto di Laura Spinelli

25



19.10.2022

CORRIERE DELLA SERA

#46

MERCOLEDÌ

ANNO 5 - N. 9

COOK

MILLIE VON PLATEN

per il *Corriere della Sera*

Nata a Londra, cresciuta a Stoccolma, oggi vive a New York dove lavora come illustratrice specializzata in fumetti, libri per bambini e animazioni disegnate a mano. Collabora con il *New Yorker*

Ricette dal gusto antico, talvolta dimenticate, ma che molto sanno dire del tempo in cui sono nate. Dal Medioevo al primo Novecento, passando per Rinascimento, Illuminismo ed età borghese, il racconto della storia del Paese attraverso la pasticceria



L'INCHIESTA

LA GUERRA DEL TARTUFO

Tra siccità e prezzi alle stelle, così cambia la «cerca dell'oro bianco»

di **Alessandra Dal Monte**

5

DOLCI D'ITALIA

Testi e foto di **Francesco Pruneddu**

18

IL COMMENTO

«FUORI DALLA CUCINA AL FIANCO DEL MIO IRAN»

di **Saghar Setareh**

4

THE PLACE TO BE



Nell'immagine principale, un'area living dell'hotel De Len e, sotto, una veduta di Cortina d'Ampezzo. Qui sopra, la spa con vista sulla vallata e una camera (foto Helenio Barbetta). A destra, in alto, delle portate del ristorante dell'albergo e, in basso, baita Piè Tofana



HOTEL DE LEN

di **Angela Frenda**

Aperto nel 2022 nel centro di Cortina d'Ampezzo, punta al lusso discreto delle case private. Il cliente è coccolato dal sonno alla cena: materiali biocompatibili, la cucina di Andrea Ribaldone, il profumo di legno. E una spa vista *en plein air* tra le nuvole



La prima cosa che percepisci quando entri nell'Hotel de Len è il profumo del legno. Già il nome, «De Len» ovvero «di legno» in ladino, intende sottolineare l'attenzione verso le tradizioni del territorio e si riferisce al vero protagonista della struttura architettonica: il legno, appunto. È quello che ti darà la misura, nel corso del tuo soggiorno, che sei al sicuro. In un luogo che è un po' come una tana dove rifugiarti per scoprire tante cose. Anche te stesso.

Nel centro di Cortina d'Ampezzo si trova questo albergo che guarda più alle case private di lusso che agli hotel delle grandi catene. È un nuovo progetto basato sui principi di sostenibilità e benessere che propone un'esperienza contemporanea ma profondamente radicata nel territorio. L'uso del legno è tra l'altro capace anche di offrire una protezione ideale dall'inquinamento acustico, atmosferico ed elettromagnetico. Una novità, nello scenario di Cortina, dove la modernità del design e della tecnologia si intreccia al legno antico, mantenendo la linearità con il territorio circostante. L'Hotel de Len ha aperto le sue porte all'inizio del 2022, dopo un importante lavoro di ristrutturazione dello storico Hotel Impero, situato proprio nel cuore della Perla delle Dolomiti.

Il progetto architettonico firmato dallo studio GRIS+DAINESE di Venezia propone una struttura nuova, nella forma e nel concept, che si intreccia all'ambiente circostante con particolare attenzione per il rispetto dell'ambiente e il benessere delle persone. L'intera visione si ispira alla natura, alla ruralità, alla ricerca del benessere sostenibile, al ritorno verso l'essenziale. Come essenziali, ma accoglienti, sono le camere dal design contemporaneo con un richiamo alla tradizione alpina. Al piano terra la zona ristorante, guidata magistralmente da Andrea Ribaldone, che propone un concetto sempre più apprezzato di food sharing, basato su piatti ca-

salinghi e dai sapori accoglienti. Il primo piano è invece riservato a un meraviglioso salotto con camino e divani dai colori rasserenanti e mai casuali, perché abbinati in base alle ispirazioni della natura. Il messaggio ti arriva forte e chiaro: rilassati, sei a casa. Ma è sempre l'uso sapiente del legno a riportare l'ospite, qualora ce ne fosse bisogno, al fatto che si trova in un hotel di montagna. E infatti il confort ovattato



Lo chef Andrea Ribaldone

riporta proprio alle atmosfere delle baite.

A questo progetto hanno lavorato coralmemente le comunità e le maestranze locali: artigiani, fabbri e falegnami di Cortina si sono impegnati per un progetto comune condividendo il loro sapere. I materiali più utilizzati sono l'abete prima patina, dal profumo antico e la capacità di riequilibrare lo stato psicofisico, e il cirmolo, noto per migliorare la qualità del sonno e per

2022



le proprietà antibatteriche. Il corretto bilanciamento tra materiali differenti crea armonia. Tra l'altro l'Hotel de Len è oggetto di una ricerca condotta dallo studio GRIS+DAINESE insieme all'Università di Primorska, in Slovenia, all'interno del programma di ricerca InnoRenew CoE (The Renewable Materials and Healthy Environments Research and Innovation Centre of Excellence). Per la prima volta in Europa l'oggetto di studio è una struttura alberghiera: la sperimentazione è stata focalizzata principalmente sull'uso del legno, nuovo e antico, come elemento di benessere prima ancora di superficie ed elemento di arredo, sulla luce naturale e artificiale, sull'ergonomia. Ogni camera è un universo a sé, concepito non solo come il luogo dove riposare, ma anche come ambiente privato attrezzato per allenarsi, per esempio sul balcone con vista montagna. Ogni camera da letto è stata trattata e progettata per creare un'esperienza di riposo ottimale e biocompatibile. Nelle camere, infatti, tecnologie come Magma13, Orpheus e Astreo, assicurano un'alta qualità del sonno. Magma13 è

una miscela costituita da speciali materiali, nella forma di un pannello posizionato sotto ogni letto. Questa materia intelligente si espande e si contrae in base a stimoli meccanici, luminosi o di temperatura, riorganizzando l'energia nello spazio in cui ci si trova. E poi Orpheus e Astreo: il primo è un filtro di rete in ambienti elettromagnetici in grado schermare le radiazioni, mentre Astreo riduce l'elettricità sporca.

Ma la vera chicca di questo hotel è la Spa. Ad accogliervi troverete delle terapiste vere, preparate e pronte a portarvi per mano attraverso esperienze create su misura, con vista sulle nuvole. Imperdibile fare l'idromassaggio *en plein air* con vista sulle nuvole dal sesto piano della struttura. Vi sentirete abbracciati dalle montagne e dalla natura. Unico il percorso tra acque di diversa temperatura: dai bagni di vapore alla fontana di ghiaccio, dalle docce emozionali alla sauna salina, fino alla sauna finlandese con vista sulla Faloria e sul campanile di Cortina. Benvenuti in paradiso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LE 10 TAPPE IMPERDIBILI

di
Angelica Carrara

«ALAJMO CORTINA»

Si chiamerà così il nuovo ristorante su tre piani di Max e Raf Alajmo che aprirà a dicembre al posto del famoso «El Toulà», il fienile, storica insegna della dolce vita ampezzana.

BAITA PIÈ TOFANA

Il nome lo dichiara: uno chalet alpine-chic (in foto) ai piedi della pista che scende dalle Tofane. L'accoglienza di Michel Oberhammer e i piatti dello chef Federico Rovacchi (della storica brigata del St. Hubertus al Rosa Alpina). Uno su tutti: il risotto con le animelle.

FRANZ KRALER

Si è perso il conto delle boutique multibrand di lusso di Daniela, Franz e Alexander. E se non bastassero quelle di Cortina, c'è un castello a Dobbiaco (Casa Kraler, ex residenza estiva della principessa Sissi).

LA COOPERATIVA

Un'istituzione. Il «grande magazzino» delle Dolomiti dal 1893. Con tanto di reparto merceria. Tra i servizi anche l'affilatura di forbici e coltelli. E funzione sociale: incontri sempre qualcuno che conosci.



«EL BRITE DE LARIETO»

Casa con fattoria, agriturismo di famiglia e cucina farm-to-table dello chef Riccardo Gaspari e della moglie Ludovica Rubbini. Si aggiunge allo stellato di casa, il «SanBrite».

«DA AURELIO»

Siamo a 2.175 metri di quota, al Passo Giau. Nel rifugio gourmet di Luigi Dariz, il menù esalta i sapori del bosco con una spiccata predilezione per le erbe spontanee. La nuova sala panoramica è nel tabià, il fienile.

LIBRERIA SOVILLA

Un'intera sezione è dedicata alla prima guerra mondiale. Specializzata in pubblicazioni relative ad architettura, arredamento e arte. Durante l'anno ospita puntualmente mostre di pittura e fotografia.

«LAGAZUOI»

Cucina ladina con influenze venete e sud tirolesi. Camere e camerata con i letti a castello. E la sauna finlandese più alta delle Dolomiti.

«MALGA FEDERA»

Tagliatelle al ragù di cervo e porcini. Strudel con salsa di vaniglia. Canederli di speck. La migliore tradizione culinaria ampezzana nella Valle del Boite.

LYS BLANC

La profumeria di nicchia di Susanna De Gobbi.