

## PERSONE &amp; STORIE

di Angelo Carrillo

## Il menù è più amaro: lo chef Mairhofer sabato «chiude il gas»

Il cuoco del "Gardena" a un passo dal bis stellato ha scelto di dedicare più tempo alla famiglia



Qui sopra, lo chef Armin Mairhofer intervistato durante una rassegna di gourmet

deve funzionare a regime». Anche fisicamente? «Certo. Sono 32 anni che faccio il cuoco e l'ho sempre fatto al 100% senza mancare mai, poi anche se hai solo 46 anni si affacciano i primi problemi di salute e qualcuno ti dice che devi andare più piano». E quanto conta per uno chef bravo e creativo la pau-

ra di sbagliare o di non essere capito? «Non è proprio paura, è ansia. Noi siamo un po' come gli attori che entrano in scena, abbiamo la febbre della ribalta, e questo ogni sera». Troppa adrenalina? «A un certo livello non ti puoi mai rilassare, non esiste sedersi sugli allori. Insomma

per farsi un nome ci vuole molto tempo e per cadere basta una o due serate storte». Si parlava già di una seconda stella... «Chissà... forse avrei dovuto scendere a qualche compromesso con il mio stile, certo mi dispiace per Hugo, il patron del "Gardena", in realtà avrei voluto un'uscita di sce-

na più discreta e meno traumatica, siamo fuori dalle guide, ma è andata così». E il futuro? «Il futuro è per i giovani, come Raimond Brunner, il secondo poco più che trentenne di Herbert Hintner, che mi sostituirà qui al Gardena. Noi invece a casa... finalmente».

di PRODUZIONE RISERVATA

## Anche Gais e Villa Ottone nell'Assoturistica di Brunico

Ieri le assemblee dei soci hanno deliberato la fusione per creare sinergie e avere più risorse

di Marco Pellizzari

**BRUNICO.** Dal 1° gennaio 2012 le associazioni turistiche di Brunico e Gais - Villa Ottone si fonderanno a formare la nuova Associazione turistica Brunico Plan de Coronas Turismo. Le deliberazioni delle rispettive assemblee dei soci sono state adottate nella giornata di ieri, alla presenza di un notaio. Per l'Associazione turistica del capoluogo l'assemblea ha deliberato le necessarie modifiche allo statuto che, oltre alla nuova denominazione, hanno riguardato anche la composizione degli organi sociali e alcuni articoli allo scopo di favorire in futuro eventuali altre fusioni con associazioni turistiche limitrofe. Il consiglio d'amministrazione dell'ente turistico brunicense accoglierà 6 membri in più, passando dagli attuali 15 a 21 componenti. Ne faranno parte di diritto in futuro anche gli assessori al turismo e i presidenti degli Alberghieri dei comuni di Gais e Perca, la cui associazione turistica si era fusa con quella brunicense già alcuni anni fa.

La deliberazione è stata adottata a maggioranza con una so-

la astensione e nessun voto contrario. Nel pomeriggio, poi, l'assemblea dell'Associazione turistica di Gais - Villa Ottone ha deliberato, all'unanimità dei 58 soci presenti fisicamente o per delega, il suo scioglimento con il 31 dicembre 2011 e la confluenza in quella brunicense. Come ha riferito il presidente brunicense Martin Huber nel suo intervento, la fusione, che ha lo scopo di creare sinergie e liberare così risorse da investire nel marketing e in altre iniziative, doveva riguardare inizialmente anche l'Associazione turistica di San Lorenzo di Sebato che ha però poi deciso di rimanere autonoma.

Le motivazioni e il processo che hanno portato in 10 mesi alla fusione sono stati illustrati da Roland Zegg, dell'azienda di consulenza turistica svizzera "Grisch Consulta" che ha seguito tutta l'operazione dopo aver proceduto a un'analisi dettagliata delle potenzialità turistiche e delle possibili e auspicabili sinergie fra associazioni e consorzi turistici dell'intera Val Pusteria, su incarico dell'assessore provinciale competente Hans Berger.

di PRODUZIONE RISERVATA

Brunico. Da lunedì una serie di iniziative per celebrare lo storico locale nel 70° anniversario della morte

## Mostre, libro e conferenze su Paul Tschurtschenthaler

**BRUNICO.** In occasione del settantesimo anniversario della morte dello storico Paul Tschurtschenthaler (nella foto a lato, un suo ritratto), l'Associazione culturale "Das Fenster" propone a Brunico, in collaborazione con il Comune, una serie di iniziative per commemorare la figura e l'opera. Si partirà lunedì 10 ottobre, alle ore 19, quando verrà inaugurata alla Casa Ragen una mostra curata dallo storico Rudolf Tasser, dal titolo "Paul Tschurtschenthaler e la sua epoca", mostra aperta fino al 30 ottobre. Nell'occasione sarà presentato il secondo volume di diari di cronaca brunicense di Tschurtschenthaler, curato dal Josef Gatscher Wiesentfeld, che aveva già curato nel 2000 la pubblicazione della prima parte. Proprio par-

nerdi 21 ottobre, sempre a Casa Ragen, con un simposio ci interverranno gli storici Stefan Lechner, Anton Unterkircher e Hans Heiss, infine per tre mercoledì, dal 26 ottobre al 7 novembre alle ore 20 nella Biblioteca civica si terranno approfondimenti sul tema dell'identità culturale e della vita contadina. Paul Tschurtschenthaler, prima impiegato e poi giudice tavolo, si dedicò alla storia e alle tradizioni dell'Alto Adige in generale e della Val Pusteria e di Brunico in particolare. Fu fondatore del museo cittadino nel 1912 e autore di numerose pubblicazioni. Licenziato dal regime fascista visse con dolore le vicende politiche della sua terra e si trasferì in Austria dove morì nel 1941. Le iniziative per commemorarlo so-



## L'imperatore fra Cortina e Dobbiaco

C'era anche il sindaco di Dobbiaco, Guido Bocher (nella foto, scattata da Francesca Witzmann, insieme a Elisa Zardini, dell'Udla, l'Unione dei ladini d'Ampezzo), all'inaugurazione della mostra su Massimiliano I d'Austria, recentemente nel "Comun Vecio" di corso Baita a Cortina d'Ampezzo. La mo-

## BRUNICO

## Dal Comitato Alberghiero e convitto, ok tecnico

**BRUNICO.** I passaggi burocratici sono necessari, parlando di costruzioni (e non solo...), e anche se di fatto i lavori sono già partiti poco meno di un paio di mesi fa, ora dal Comitato tecnico provinciale è arrivato anche il sì formale. Parliamo del parere favorevole, dato dal Comitato nella sua riunione dell'altro ieri, per il progetto esecutivo del "grezzo" per la costruzione di un convitto studentesco, di una mensa scolastica e della nuova sede dell'Istituto per la formazione alberghiera e ristorazione nella zona scolastica di Brunico. Il Comitato tecnico provinciale ha ritenuto adeguati i costi preventivati in 3,3 milioni di euro nel progetto stilato dall'architetto Matteo Scagnol, quindi ecco il via libera con l'ok al passaggio formale.

Lavori avviati (a fine luglio), si diceva, ma in realtà a essere iniziati non sono gli scavi per la scuola alberghiera vera e propria, bensì quelli per lo spostamento del collettore principale di scarico che serve l'intera zona della città, che dovrà essere deviato su un percorso alternativo, qualche decina di metri più ad est, prima che possano iniziare i lavori veri e propri per la realizzazione dei due edifici, quello che ospiterà la scuola alberghiera e quello che invece darà spazio alla mensa e al convitto universitario per gli studenti Lub.

E come da tradizione, si potrebbe dire, a livello altoatesino, quella che sorgerà a Brunico sarà una struttura davvero "in grande". Per quanto riguarda l'edificio della scuola alberghiera, questo sarà dotato di quindici classi, due sale computer, una biblioteca, un ristorante, un bar, una sala da pranzo, cucine didattiche e reception. Guardando invece il progetto del convitto, questo dovrebbe comprendere 72 posti letto per studenti delle scuole superiori, 25 letti per gli studenti universitari, una mensa con 96 posti, biblioteca, sala multimediali, abitazione per il custode, sale prova per la musica, sale guardaroba, lavanderia e stileria e un garage con 41 posti auto.



Mairhofer lascia l'Anna Stuben dell'Hotel Gardena

## I riconoscimenti

## La sua "stella" brilla dal 2007

**ORTISEI.** Nel panorama gastronomico nazionale Armin Mairhofer ci entra con la Guida Michelin del 2007: è in quella che lo chef del ristorante Anna Stuben dell'Hotel Gardena viene premiato con la "sua" prima stella, nuovo traguardo in una serie di apprezzamenti tra i quali spiccavano i 16,5 punti della guida dell'Espresso. Dopo aver lavorato presso alcuni tra i più rinomati ristoranti del panorama europeo, Armin era tornato a Ortisei nel 2003, richiamato dalle origini ladine. E da subito aveva definito la sua cucina come "del territorio rivisitata". «Cerco di creare dei piatti - così Mairhofer - con gli ingredienti più semplici dei miei dintorni, frugando nelle vecchie ricette dei nostri avi».