

Il «Buon ricordo» al Foresta

Un prestigioso riconoscimento al ristorante Fassano

di Giorgio Dal Bosco

IL CLUB

Una «gustosa» collezione

VAL DI FASSA. La valle di Fassa ha dunque aggiunto al mosaico della già sua ottima fama gastronomica un'ulteriore e importante tessera.

Il ristorante «Foresta», uno dei quattro «RistoraMoena» (gli altri sono il Tyrol, Malga Panna e Fuciade) e quindi elemento dell'élite della ristorazione locale, cui era stata concessa dalla Guida Michelin l'etichetta «Bib gourmand», è da alcune settimane uno dei celebrati ristoranti del «Buon Ricordo».

Un locale cioè dove il rapporto qualità-prezzo è al top e dove, in particolare, si guarda alla qualità, personalità e cura dei sapori.

Il merito di questi risultati (è l'unico in tutta la Val Fiemme e Fassa) è dello staff di cucina in generale, ma, in particolare, del suo chef Massimo Sommariva, un profeta - come alcuni altri colleghi della zona - in patria, Malga Panna, ad esempio, ha raggiunto e poi mantenuto i livelli di eccellenza con l'auctoctono Vigilio Donei e poi con i figli Massimo e Paolo.

Il Fuciade è stato aperto 25 anni fa da una coppia di giovanissimi, Sergio e Manuela che hanno raggiunto livelli di qualità e fama nazionali.

Sergio Rossi è di Soraga. Il Tyrol è di Michelangelo Croce, pure lui della zona.

VAL DI FASSA. Il Club del «Buon Ricordo» ha oltre sessant'anni di vita e vi aderiscono non molti di più di cento ristoranti italiani. Tra questi vi sono nomi del più alto prestigio italiano come «Le Calandre» il cui chef e proprietario è considerato uno dei dieci migliori cuochi italiani. Al club gastronomico si può essere ammessi in base a severe regole. La curiosità di costume che caratterizza questo club consiste nel diritto del commensale, che abbia mangiato il piatto simbolo del ristorante (per il Foresta è, appunto «La pernice di vitello con canederli all'ortica»), all'omaggio di un piatto molto colorato, realizzato a Vietri da mani artigiane raffigurante la pietanza appena gustata. (f.d.b.)

Torniamo a Massimo Sommariva e al ristorante Foresta.

E' di Moena, ha 42 anni, si è diplomato alla scuola alberghiera di Tesero e, quindi, ha

lavorato in molti ristoranti della valle.

Prima di essere «catturato» dalla famiglia Schacher, proprietaria di albergo e ristorante Foresta rilevato da Ugo



e Teresa nel 1964 e continuamente ammodernato, Massimo Sommariva ha diretto con successo per quattro anni la cucina dell'Hotel Ladina di Pozza di Fassa, qualificato «quattro stelle».

Ma l'inventiva, la capacità di rinnovamento e il desiderio di aggiornamento continuano gli sono derivati dai suoi molti «fuori stagione» passati

in alcuni dei migliori ristoranti italiani, naturalmente tutti «stellati», tra cui il «Borgo» di Rovereto, «Le Calandre» (addirittura tre stelle Michelin) di Padova, il ristorante Schonech di Bolzano.

E' stato soprattutto in quegli ambienti che il professionista di Moena ha respirato l'aria delle grandi cucine, trasferendola poi nella sua mentalità e quindi, di rimbalzo, in quella dei suoi due principali collaboratori Loris Sommariva e Riccardo Schacher, figlio del proprietario.

Dunque anche il Foresta è entrato nel club del «Buon Ricordo» di cui, in Trentino, fanno parte soltanto quattro ristoranti: Chiesa, Piccolo Mondo, Da Pino e Vecchio Mulino.

Il piatto che ha fatto da apripista per raggiungere il positivo obiettivo è stato un «secondo» della carta: «la pernice di vitello con canederli all'ortica».