



Un sogno lungo un inverno: il Royal Hotel Courmayeur

Non ci hanno mai pensato i Fratelli Vanzina a girare un "Natale a Courmayeur" ma sarebbe stata senz'altro la location adatta perché qui, in questo a dir poco lussuoso hotel a 5 stelle, dove si incontra il gotha dell'impresaria italiana, dell'economia, della politica e anche dello spettacolo, fra capricci da divi, incontri formali e anche quelli clandestini -che certamente non saranno mancati- gli ingredienti ci sarebbero tutti per sfornare un memorabile cinepanettone. **Royal Hotel Courmayeur**, con i suoi 164 anni di attività, è l'hotel più antico della perla del Monte Bianco e l'ha vista nascere e decollare dai primi impianti sciistici ai grandi fasti degli anni 80-90, quando Courmayeur divenne la meta per eccellenza del turismo di lusso.



Courmayeur si trova in Valle d'Aosta, alle falde del Monte Bianco, in una conca suggestiva, ed è l'ultimo comune italiano prima del confine con la Francia. E' conosciuta soprattutto per essere considerata la Capri d'inverno: una località divenuta cuore del turismo invernale dal secondo dopoguerra e che con il tempo si è trasformata nel ritrovo del jet set internazionale.



Teatro di incontri e relazioni, Royal Hotel oggi è un grande Hotel a 5 Stelle che comprende 90 camere da letto tra cui varie suite, e ben cinque linee di cucina, più un lounge bar e la sala colazioni. A guidare quattro di questi ristoranti è **Andrea Alfieri**, 44 anni di Milano, che dopo varie esperienze

nell' alta ristorazione, dallo scorso giugno è entrato nella grande famiglia del Royal , che conta 85 lavoratori, di cui 22 compongono la grande brigata. Andrea è una persona simpatica, dalla battuta pronta, disponibile e anche molto solida e concreta che racconta il mondo della ristorazione con disincanto; ha capito che rincorrere a tutti i costi grandi riconoscimenti può comportare la frustrazione e per questo ha fatto scelte personali e concrete. Anche se è entrato a far parte dello staff da pochi mesi, Andrea Alfieri si è subito sentito parte del luogo e sembra che la storia del Royal e di Courmayeur per lui non abbia segreti: "Courmayeur è stata inventata dal Conte Titta Gilberti che qui ha investito molto ed è stato anche proprietario del Royal".



Andrea, come sei diventato cuoco?

"Ho scelto di fare questo mestiere quando la figura del cuoco non era minimamente presa in considerazione. In famiglia rimasero un po' perplessi dalla mia scelta perché i miei genitori sono professori universitari e nessuno in famiglia faceva questo lavoro. Già durante la scuola ho iniziato a fare tirocini: all' epoca c' erano solo due tipi di ristorazione, quella elegante o la trattoria; io da subito scelsi la prima e quindi feci alcuni stages da Salvini in Galleria e Al Bissi Scala che poi divenne il Marchesino di Gualtiero Marchesi. Dopo il diploma sono rimasto 8 anni al ristorante Yar di Milano, specializzato in cucina russa; in quel periodo iniziai ad approfondire la cucina moderna e nel 1998 ottenemmo le Due Forchette del Gambero Rosso. Fra il 2006 e il 2011 ho aperto il mio ristorante, "Sempione 42", ma quelli erano anni difficili perché c' è stata la crisi; per molto tempo ho atteso l' arrivo della Stella Michelin e ad un certo punto credo di esserci andato vicino ma poi ho deciso di non sottopormi allo stress dell' attesa dei riconoscimenti. Decisi di cambiare e scelsi la ristorazione alberghiera stagionale:

ho fatto tre anni a Madonna di Campiglio. Nel 2013 a Milano ho aperto il **Chiostro di Andrea** di cui dirigo tuttora la cucina: si tratta di un progetto molto bello perché il ristorante si trova all' interno di un centro culturale ed è in un chiostro. Abbiamo adottato uno stile libero perché oggi c' è molta concorrenza, bisogna stare in piedi e pensare cose nuove: facciamo quelli che a Milano chiamiamo "sgagnini" ovvero non c' è ordine dei piatti e facciamo le mezze porzioni".

Hai toccato un argomento importante: "Stare in piedi". Tu hai fatto esperienze diverse che richiedevano competenze diverse: sei stato assunto, poi sei diventato imprenditore, poi sei stato stagionale ed infine consulente. Come si fa per essere così eclettici?

"Bisogna tenersi sempre aggiornati. Oggi il lavoro è più dinamico e c'è tutto un mondo intorno. Tra l' altro prima si guadagnava molto di più; oggi c'è molta più concorrenza anche se non tutti durano nel tempo. Molti giovani scoppiano dopo 17 ore di lavoro e a volte forse si sceglie questo lavoro con un po' di incoscienza".

Andrea, come si trova il tempo di gestire anche la vita privata?

"Qui con me c' è mia moglie **Samanta Serafini** che è la maitre e la mia sous chef **Roberta Zulian** con cui lavoro da vari anni e che si è fatta notare durante la selezione Italiana del Bocuse d'Or 2017 : sul lavoro con le donne mi trovo molto bene. Tra i problemi pratici della vita di un cuoco c' è quello di avere orari impossibili che ti portano lontano dalla famiglia: avere mia moglie nello staff è un grande vantaggio perché c' è molta più comprensione. Nostro figlio, per esempio, non vive con noi ma fin da piccolissimo ha iniziato a stare con i nonni perché i nostri impegni di lavoro a volte ci portano lontano per mesi".



Torniamo al Royal Hotel Courmayeur: hai un ruolo importante perché non dirigi una sola cucina, ma più linee. Ci racconti questo mondo così articolato dal suo interno?

“La struttura comprende cinque ristoranti e io mi occupo di quattro di questi: il Grand Royal offre i classici della cucina italiana con uno sguardo anche su una cucina internazionale; il bistrot che ha inaugurato da un anno, ha un ambiente più caldo, offre una cucina del territorio ed è un richiamo forte per la clientela che ama l’informalità; la champagneria è il luogo dei sapori più veraci come il paiolo e la polenta con la salsiccia in umido. Infine, il ristorante gourmet “Petit Royal” invece è affidato allo chef **Paolo Griffa** che fa una cucina molto raffinata. L’impegno è costante: si inizia la mattina alle 6:15 e si finisce la sera tardi intorno all’una di notte. Oltre ai periodi di grande afflusso, come quello appena concluso delle festività natalizie, qui facciamo anche molta banchettistica e meeting. Al ristorante Grand Royal abbiamo un menù degustazione di sette portate ma la carta cambia ogni giorno, quindi la stesura del menù è minuziosa e il rapporto con i fornitori è simbiotico; considerato che a volte a causa della neve si fa fatica a ricevere materie prime, bisogna sempre essere sul pezzo per inserire eventuali varianti. Non va dimenticato che c’è anche il menù del personale da curare e si tratta di 170 pasti al giorno che da soli ti tolgono molto tempo perché io ci tengo che il personale mangi bene, bisogna soddisfare anche il lavoratore, altrimenti si lavora male” – ci dice sorridendo, e continua- “Il servizio degli aperitivi da solo è molto impegnativo e abbiamo una persona che si occupa solo di quello: la proposta è ampia perché proponiamo ogni giorno sei stuzzichini che sono dei piccoli piatti. Se pensi che ogni giorno si preparano circa 300 aperitivi i conti son presto fatti”.



Chi è l'ospite-tipo del Royal Hotel?

“Imprenditori, manager, politici, ma anche cacciatori. Courmayeur è un luogo di lusso, la clientela è molto diversa da quella di altre località turistiche invernali. Quando lavoravo in Trentino, per esempio, gli ospiti erano soprattutto famiglie e molti stranieri, attratti dalle Dolomiti che sono Patrimonio Unesco; qui invece c'è una clientela molto d'élite e selezionata. In Val d'Aosta giunge soprattutto la classe dirigente della Lombardia e del Piemonte, anche perché con l'apertura dell'autostrada diretta Milano-Cormayeur in due ore si arriva facilmente. Chi sceglie Courmayeur spesso vuole essere informale, per questo i posti meno ingessati come il bistrot sono preferiti: i manager che vivono tutta la settimana prendendo aerei e pranzando in ristoranti di lusso, quando arrivano qui cercano soprattutto relax e molti di questi scelgono anche di cenare in camera, un altro servizio che va coordinato alla perfezione per garantire un soggiorno con tutti i comfort. Per questo motivo, visto che ci sono tanti habituè della struttura. L'accoglienza è elegante ma mai troppo ingessata e il sorriso è d'ordinanza. L'Hotel, tra l'altro, gode di una pista sportiva di ghiaccio e neve per macchine e molte case automobilistiche ne chiedono l'utilizzo organizzando dei week-end con driving experience”.



Come sono suddivise le stagioni?

“La stagione invernale inizia a dicembre e procede fino al 30 aprile, mentre quella estiva inizia intorno al 9 giugno e continua fino a fine settembre. Nei periodi di chiusura l'Hotel ne approfitta per fare i continui lavori di

manutenzione. Solo l' anno scorso è stato rinnovato tutto il settore della cucina ed è stato realizzato il bistrot. L' inverno è la stagione più alta ma in molti scelgono Courmayeur anche per le vacanze estive: fra gli ospiti ci sono molti ex dirigenti affezionati che si fermano per soste lunghe. Molti personaggi del mondo politico o dello spettacolo qui hanno le seconde case che sono quasi sempre chiuse perché quando arrivano preferiscono affidarsi alle cure del nostro Hotel".



Andrea, il lavoro qui è impegnativo: cosa ti piace del tuo lavoro?

“Qui si vive l' atmosfera del grande albergo di una volta e hai la possibilità di vivere questo mestiere e questa realtà a 360°: è una grandissima scuola. Quello che mi auguro è di rimanere sempre un cuoco dei grandi numeri., lo faccio con gioia. Io dico sempre che il nostro lavoro è una galera, se lo fai senza sorriso, diventa una ergastolo”.

Manuela Di Luccio

Grand Hotel Royal e Golf

via Roma 87 , 11013 – Courmayeur (AO) –

Telefono: +39 0165 831 611

www.hotelroyalegolf.com