

Tilia, un ristorante bonsai tutto da scoprire all'ombra delle Dolomiti

A Dobbiaco, immerso nel paesaggio fatato dell'Alta Pusteria, c'è un minuscolo ristorante che vale la pena di scoprire. Una vera e propria perla all'ombra delle Tre Cime che potrebbe rivelarsi la scusa ideale per programmare qualche giorno di relax tra le nevi dell'Alta Pusteria.

•

Tilia è un ristorante bonsai (5 tavoli con al massimo 20 coperti) da una stella Michelin strenuamente voluto, pensato e persino arredato da Chris Oberhammer, chef dalle origini alto-atesine e dall'esperienza francese, a Dobbiaco, una località che sembra uscita da un racconto di Hans Christian Andersen. Da Cortina basta un'oretta di macchina, una ventina di km (percorribili anche attraverso i circuiti dedicati allo sci di fondo che qui costituiscono una religione), per arrivare a Dobbiaco. Ma è tutto un altro mondo.

■

Oberhammer infatti non ha puntato su grandi strutture per turisti dai portafogli gonfi né su locali alla moda per i vip di passaggio, ma su un posto in cui “il dialogo enogastronomico” con lo chef è il vero protagonista, immersi nello splendido contesto naturale delle Dolomiti. Le pareti di Tilia infatti costituite prevalentemente da grandi vetrate che permettono di godere (la struttura è in affitto dal comune di Dobbiaco fino al 2020), oltre che delle pietanza, anche delle montagne circostanti, non a caso dichiarate patrimonio dell’umanità.

Tilia punta a con il cliente attento ai sensi e ai sapori e non alle mode. Un ospite, più che un cliente, che come in una sala da pranzo privata si senta a suo agio nel dialogo con chef e sommelier. “Ho iniziato a pensare a una realtà dove fosse possibile costruire un dialogo con i clienti incentrato sull’enogastronomia quando, nel mio precedente ristorante, un ospite mi fece notare che la prestanza del personale da sala non era all’altezza dei piatti proposti. Ecco, in quel momento ho immaginato una realtà diversa, dove anche le dimensioni ridotte del locale aiutassero a sviluppare il dialogo” racconta Oberhammer che ha dato vita al sogno cinque anni fa. E l’esperimento funziona.

La carta è concentrata su percorsi degustativi mai banali che sposano innovazione e tradizione a partire dai 60 euro a persona. I prodotti chiaramente freschi, genuini e, quando si può legati, al territorio. La scelta non è illimitata ma

accuratamente studiata e varia nel tempo. Lo stesso vale per la carta dei vini articolata su proposte che guardano con interesse ad un territorio ricco e tutto da valorizzare.