



Dolomiti Wellness Hotel Fanes, in Alta Badia la cucina di Samuele Vegher valorizza i prodotti locali e il territorio altoatesino

30 Gennaio 2024 

BADIA – Il Dolomiti Wellness Hotel Fanes, cinque stelle situato a San Cassiano in Alta Badia (Bolzano) è il rifugio perfetto per chi ama la vacanza in montagna, dal benessere alla cucina gourmet. Una proposta gastronomica gestita dal 2023 da **Samuele Vegher** che succede a **Claudio De Marc** nella guida della brigata dell'hotel di lusso ai piedi delle Dolomiti altoatesine e che concede ai clienti un'esperienza culinaria da provare tra le eleganti sale del ristorante al primo piano e la sua parte più antica e storica 'I Murin. Nella sua filosofia in primis la valorizzazione dei prodotti locali e del territorio.

Samuele è nato a Cles in provincia di Trento e cresciuto nel piccolo paesino di Pellizzano in Val di Sole. Fin da ragazzo ha scelto di aiutare il padre nella gestione di un agriturismo in Val di Pejo (Trento), lavorando in cucina dove inizia a muovere i primi passi per poi innamorarsi del mestiere. La carriera di cuoco ha preso il via ufficialmente nel 2009, quando la sua famiglia prende la decisione di vendere l'azienda agrituristica, iniziando a lavorare presso rifugi e alberghi di alto livello del Trentino, per muoversi successivamente fuori regione e all'estero, inserendosi in brigate di hotel a 5 stelle. Nel 2017, si trasferisce all'Isola d'Elba in Toscana come responsabile del ristorante gourmet di una lussuosa struttura alberghiera specializzandosi nella preparazione di piatti a base di pesce cotto e crudo. Oltre alla vita isolana, Samuele trascorre i suoi inverni nella nota cittadina di St. Moritz in Svizzera imparando le basi della cucina francese con le sue salse e fondi. Nel 2019 l'esperienza in cucina dello chef Vegher è affermata e, grazie ad un collega conosciuto all'Elba, entra in contatto con la famiglia Crazzolara iniziando come sous chef e capopartita turnante sotto la guida dell'allora chef Claudio De Marc: assieme lavorano alla gestione della brigata e alla preparazione dei menu. Nel 2023, è chiamato a dirigere la brigata dell'Hotel Fanes composta da 19 persone altamente specializzate nel creare sapori raffinati per gustosi momenti.

Forte della sua professionalità sulle basi dell'arte culinaria apprese durante i viaggi tra Italia ed Estero, la scelta gastronomica di Samuele esprime il giusto equilibrio tra gusto e consistenza. Nei piatti gourmet – si legge in una nota – si trovano ingredienti che ricordano storie del suo passato come il pesce che rievoca il ricordo delle estati al mare, la selvaggina presente nelle valli trentine tra Val di Pejo e Val di Sole, i piatti vegetariani preparati con gli ortaggi coltivati direttamente nell'orto dell'albergo, o quelli tipici della tradizione montanara e del Trentino-Alto Adige che accompagnano i bei tempi trascorsi dietro le quinte dell'agriturismo. Ogni portata è pensata per valorizzare il territorio dove il cuoco è nato e cresciuto, senza dimenticare i "grandi classici" della cucina italiana con un pizzico di



modernità, mantenendo sempre un occhio alla cucina internazionale e alle novità del momento.

“Il piatto forte della mia cucina è il risotto” racconta chef Vegher. “Adoro le infinite combinazioni che si possono creare con esso. Amo lavorare con materie prime di ottima qualità e per questo mi piace ricercare i prodotti da più fornitori, compresi i piccoli produttori della zona. Credo sia fondamentale, soprattutto in questo periodo storico, avere un occhio di riguardo alla sostenibilità, sia per aiutare i piccoli produttori che per il futuro del pianeta. Per questo motivo in estate, io e il mio team, cerchiamo di cogliere il più possibile le materie prime come insalata ed erbe aromatiche direttamente dal nostro orto. Fondamentale il km0 degli ingredienti che usiamo in cucina, nel limite del possibile chiaramente”.

La provenienza degli elementi è, quindi, parte sostanziale della costante ricerca della perfezione per lo chef e lo staff dell’Hotel Fanes di San Cassiano: “Per questo, da quando sono diventato cuoco – narra Samuele – ho cercato nuovi produttori per rifornirci, dalla pasticceria del paese per i dolci panificati, ai formaggi del maso, al caseificio di paese del Trentino. Per gli ospiti del Dolomiti Wellness Hotel Fanes 5* a pranzo abbiamo pensato ad un menu fisso stile ‘bistrot’ alla carta, mentre le portate serali vengono variate ogni giorno e sono composte principalmente da prodotti di stagione”.

Progetti futuri? “Mi piacerebbe un domani poter aprire il ristorante ‘I Murin come progetto culinario indipendente, insieme alla proprietà. Le basi ci sono e ogni giorno collaboriamo per garantire l’eccellenza dei piatti proposti e la ricerca di ingredienti di alta qualità che raccontano il territorio e i suoi valori”.