

Nuovo corso per Baita Piè Tofana: la cucina dello chef Rovacchi trova casa al 1224 Restaurant Cortina

17 Ottobre 2025



CORTINA D'AMPEZZO - A partire da dicembre 2025, il ristorante Baita Piè Tofana, guidato dal patron **Michel Oberhammer**, lo chef **Federico Rovacchi** e la maîtresse **Elisa Prudente**, si prepara a vivere una nuova fase della propria storia: il trasferimento nel centro di Cortina d'Ampezzo, all'interno dello storico Grand Hotel Savoia, negli spazi che hanno ospitato il 1224 Restaurant Cortina, di cui manterrà il nome.

Il nuovo indirizzo segna un'evoluzione naturale per il team di Baita Piè Tofana: un contesto più accessibile e centrale rispetto alla precedente location ai piedi delle Tofane, che consentirà di accogliere un pubblico più ampio, mantenendo intatti lo spirito e la filosofia che li hanno resi un riferimento della scena gastronomica ampezzana. Il ristorante, annesso al Grand Hotel Savoia, sarà gestito in modo indipendente dal team della Baita, che si trasferirà integralmente nella nuova sede, a conferma della solidità e della continuità del progetto.

“Abbiamo scelto di cogliere questa grande opportunità nel centro di Cortina per far evolvere un percorso che sentiamo maturo e pronto per una nuova sfida” commenta il titolare Michel Oberhammer. “Il 1224 Restaurant Cortina è un luogo che unisce storia, eleganza e calore, dove potremo interpretare la nostra idea di ospitalità in un contesto più fruibile, mantenendo intatti i valori e la filosofia della nostra cucina”.

La decisione di mantenere il nome 1224 Restaurant Cortina è un omaggio al precedente ristorante cortinese che si è distinto per personalità e stile, con una cucina capace di coniugare sapori alpini e mediterranei in un ambiente elegante, dove il calore del legno dialoga con un design moderno.

In questo contesto di grande fascino, il team di Baita Piè Tofana porterà avanti la propria idea di cucina d'autore raffinata e contemporanea, con ingredienti non necessariamente di montagna, ma attenta al territorio e aperta al dialogo con nuove influenze, anche internazionali.

“Cambia il luogo ma non cambia il cuore del nostro progetto” spiega lo chef Federico Rovacchi. “Il trasferimento non rappresenta una rottura, ma un ampliamento del percorso intrapreso negli anni passati, con la volontà di offrire agli ospiti un'esperienza ancora più completa, sia sul piano gastronomico che dell'accoglienza. Il nostro 1224 sarà un laboratorio di idee e di sapori, dove continueremo a raccontare il territorio attraverso il gusto”.

In cucina, Rovacchi continuerà a essere affiancato dalla sous chef **Nicole Groff**, mentre la sala sarà guidata con la stessa cura e attenzione dalla maîtresse Elisa Prudente e dal sommelier Paolo Cantafio: la stessa squadra vincente per dare continuità all'identità e ai valori del ristorante.

Il nuovo 1224 Restaurant Cortina è attualmente in fase di sviluppo e aprirà ufficialmente nel dicembre 2025. Maggiori dettagli su concept, menu e identità visiva saranno comunicati nelle prossime settimane.

Nel frattempo, la location di Baita Piè Tofana continuerà a far parte della visione complessiva del gruppo e riaprirà le porte nella prossima estate 2026.