

hotel

# LA “ROSA ALPINA” PIÙ BELLA

di Bruno Petronilli

San Cassiano in Badia nel cuore delle Dolomiti, luogo di magica bellezza e enclave gourmet per eccellenza, una caratteristica che nasce oramai oltre due decenni fa e che ha fatto da traino ad un fenomeno diffuso in tutto l'Alto Adige. Se oggi questa regione è una stella di vivida grandezza sia da un punto di vista naturalistico che, soprattutto, da un punto di vista enologico e gastronomico, molto lo si deve proprio all'esempio di luoghi come il Rosa Alpina, pioniere assieme ad altri, di una rivoluzione tutta all'insegna dell'eccellenza e della qualità.

Il Rosa Alpina è un intimo e spettacolare rifugio di bellezza e lusso non ostentato: 18 camere, 30 Junior Suite e Suite, 1 Penthouse e 1 Chalet Zeno, 3 ristoranti, una zona wellness per famiglie e una per soli adulti, poi una libreria, un cinema, una sala biliardo, una palestra, una sala Yoga e anche due baite a 2.000 metri di altitudine. Le Dolomiti la cornice incomparabile di cotanto seducente incanto e se resistete alla tentazione di abbandonare i dorati anfratti del rosa Alpina, le possibili alternative sono molteplici, dalle camminate alle scalate, dal ciclismo da strada alla mountain, per non parlare poi dello sci ovviamente. Ma siccome personalmente ho appeso gli sci e le ciaspole al chiodo da un bel pezzo, ho preferito vivere il mio soggiorno al Rosa Alpina cullato da un'atmosfera e un servizio incomparabili, per vivere ore di semplice e puro godimento.

Gli arredi eleganti e accoglienti di ogni angolo del Rosa Alpina sono una panacea per gli occhi e per l'animo. Ma il ricordo che serbo con maggiore emozione sono i sorrisi delle donne e degli uomini che lavorano qui per rendere ogni istante dell'ospite speciale e indimenticabile. Un calore umano e una professionalità che non scorderò mai. D'altronde il Rosa Alpina è

di proprietà della Famiglia Pizzinini da generazioni. Mariangelo Pizzinini comprò un'osteria nel 1939 e nei decenni a seguire anche l'annesso maso che venne trasformato da lui assieme al figlio Paolo in un hotel. Oggi Hugo Pizzinini gestisce assieme a sua moglie Ursula l'azienda con più di 100 collaboratori con un approccio internazionale ma con lo spirito familiare di sempre. Se vi scorderete dell'orologio solo soggiornando nella vostra suite, magari ammirando il panorama dalla terrazza, l'alternativa sono piacevoli chiacchierate negli ambienti comuni, impreziositi da materiali tradizionali con pezzi selezionati di design. Poi arriva il momento della cena e qui si apre un universo di sensazioni difficili da descrivere. "I piatti rivelano la personalità dello chef. Quelli di Norbert ~~Niederhofer~~, del ristorante St. Hubertus, sanno raccontare mille e una storia. I protagonisti sono la natura, la cultura e i gusti schietti e intensi delle sue montagne, la passione e la fatica quotidiana dei contadini e degli allevatori, la qualità eccelsa dei loro prodotti, le tradizioni e i metodi tramandati, il calore dei masi, il desiderio di viaggiare per imparare e di ritornare per ritrovare il proprio stile di vita, l'impegno, la cura, la costanza che si sposano con l'entusiasmo e la leggerezza. Nei piatti di Norbert ~~Niederhofer~~ si gustano questi sapori, si vedono le montagne, si ascoltano queste storie. L'incontro con questa cucina non è un pasto, ma un'indimenticabile esperienza umana. Per gli ispettori Michelin, tre stelle emozionanti". Ecco come la "rossa" descrive il regno di Robert ~~Niederhofer~~, quel Sant'Hubertus che ho avuto la fortuna di frequentare tanti anni fa per la prima volta e di cui già allora si intuivano le immense potenzialità. Lo stile e la filosofia di Norbert sono cambiati con il tempo, percorrendo un intenso viaggio verso un minimalismo e un'eccellenza che ha pochi altri esempi in Italia. Una tavola magica, dove la ricerca degli aspetti più reconditi e profondi dell'alta cucina ha raggiunto livelli impensabili. E dove si raggiunge il punto più alto di un'emozione senza fine.



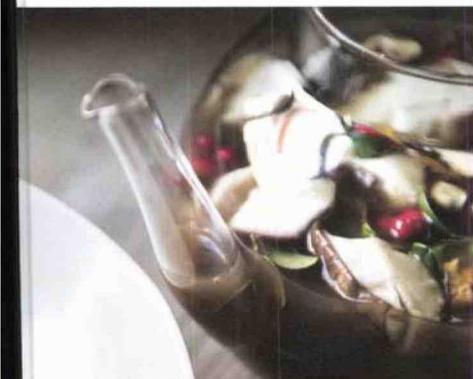
*The most beautiful  
"Alpine Rose"*

# ALPINA

San Cassiano in Badia, in the heart of the Dolomites, is a place of enchanting beauty and a gourmet enclave par excellence, and has been known as such for almost two decades, on the heels of a widespread phenomenon that swept the entire Alto Adige region. And the fact that this region has become renowned for both its naturalistic attractions and its oenological and culinary offerings is largely due to the example set by places like the Rosa Alpina, which, among others venues, launched a revolution in pursuit of absolute quality and excellence.

The Rosa Alpina is an intimate and spectacular haven of beauty and modest luxury: 18 rooms, 30 Junior Suites and Suites, 1 Penthouse and 1 Chalet Zeno, 3 restaurants, one family and one adults-only wellness area, not to mention a bookstore, a cinema, a billiard room, a gym, a yoga room, and even two huts at 2,000 meters in altitude. The Dolomites serve as the breathtaking backdrop to all this, and if you're able to resist the temptation to remain within the golden confines of the Rosa Alpina, there are numerous outdoor activities available, including hiking, climbing, cycling, mountain biking, and, naturally, skiing. But since I personally hung up my skis and snowshoes a long time ago, I decided to spend my stay at the Rosa Alpina immersing myself within the extraordinary atmosphere and service, for hours of pure and simple enjoyment. The cozy and elegant furnishings throughout every corner of the Rosa Alpina are therapeutic for both the eyes and the soul. But my fondest memory are the smiles of the men and women who work there, who strive to make every moment special and unforgettable for the guest. It's a warmth and professionalism that I'll never forget. Then again the Rosa Alpina has been owned by the Pizzinini family for generations. Mariangelo Pizzinini bought a tavern in 1939, and over the following decades purchased the adjoining farm as well, which he and his son, Paolo, transformed into a hotel. Today, the company has over 100 employees and is managed by Hugo Pizzinini along with his wife, Ursula, who have adopted an international approach, but with the same family spirit as always.

If the time doesn't slip your mind while staying in your suite, perhaps while simply admiring the view from the terrace, you might want to enjoy a pleasant chat in the common areas, which have been embellished with traditional materials and designer furnishings. When it's time for dinner, guests will find themselves faced with a vast range of tempting choices. "A chef's dishes reflect his personality. And those of Norbert Niederkofler, at the St. Hubertus Restaurant, tell a thousand and one tales. The main themes are the natural surroundings, the culture, and the intense flavours of these mountains, the passion and the daily hardships of the farmers and breeders, the excellent quality of their products, the traditions and methods handed down for generations, the warmth of the farms, the desire to travel in order to learn, and to return to rediscover your lifestyle, the dedication, the care, and the consistency, which are combined with enthusiasm and a carefree attitude. In the dishes of Norbert Niederkofler, you can taste those flavours, admire those mountains, and listen to those stories. An encounter with this cuisine is more than dining... it's an unforgettable human experience. The Michelin inspectors awarded him three big stars." These are the words with which the Michelin guide describes the reign of Norbert Niederkofler, that Saint Hubertus chef who I had the good fortune to encounter for the first time many years ago, and whose immense potential was already apparent at the time. Norbert's style and philosophy have changed over time, and have continued down a pathway of minimalism and excellence that few others in Italy have been able to achieve. An extraordinary dining experience, in which the pursuit of the most obscure and profound aspects of haute cuisine has reached almost unimaginable levels. It's where the



**Rosa Alpina Hotel & Spa**  
Strada Micurá de Rue, 20  
39036 San Cassiano in Badia (BZ)  
[www.rosalpina.it](http://www.rosalpina.it)