

# PAPAGENO



S A P E R I E S A P O R I T R A A D I G E E D A N U B I O

2003-2013

I saperi  
e i sapori  
dell'Alpe  
Adria  
compiono  
10 anni



9

Iscr. Trib. di TV n° 1182 il 01.03.03 - Anno XI/ n° 39/40 - Aprile 2013 - Poste Italiane S.p.A. - Sped. Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) - Art. 1, comma 1, DR TV - € 7,50  
 Pubblicazione Trimestrale di BaccoArianna - In caso di mancato recapito restituire all'ufficio di Treviso CPO detentore del conto per la restituzione al mittente previo pagamento resi.



Laura De Majo - Norbert Niederkofler

La collezione e il gusto  
**ALTO ADIGE**

## DE MAJO E NIEDERKOFLER ALTO DESIGN DELLA TAVOLA

*Il creatore dei calici Zafferano e lo chef stellato del ristorante «St. Hubertus» insieme per trovare nuove soluzioni e per una cena... in un bicchiere*

“L'idea di quei centri concentrici che connotano con originalità i calici della linea «Esperienze» di Zafferano mi è venuta osservando rapito l'effetto delle gocce di pioggia che cadevano su una pozzanghera. Ero a New York, in un albergo della Madison Avenue e mi ero concentrato con lo sguardo sulla strada bagnata...». Chissà quante volte l'avrà raccontato questo aneddoto Federico De Majo, il titolare dell'azienda Zafferano di Treviso. Eppure fa un certo effetto vedere semplificato in modo così geniale il concetto che sta alla base di un prodotto, quel calice appunto (da qualche anno il calice ufficiale del Vinitaly), che oggi è protetto da un brevetto industriale internazionale. Sì, perchè quei cerchi concentrici che per i più sono un elemento estetico, in realtà sono una geniale intuizione tecnico-funzionale studiata da De Majo per allargare la superficie del calice. Una ondulatione del fondo calibrata in modo tale da migliorare le percezioni degustative del vino. Il bicchiere in vetro sonoro soffiato superiore «Esperienze» vanta un singolare record, quello dei tentativi di imitazione. «Molti di questi tentativi di copiarlo - racconta divertito l'imprenditore veneziano - sono naufragati sul nascere, in quanto veniva commesso l'errore di partire dall'estetica, quando in realtà il segreto di quei calici sta nella tecnica».

Di genio, in genio. Anche Norbert Niederkofler, pluristellato chef altoatesino con tanto di

duplice stella Michelin appuntata sul petto, colui che ha reso il ristorante St. Hubertus di San Cassiano in Badia una delle soste gastronomiche più ambite a livello internazionale, è uno che non ha mai smesso di cercare soluzioni nuove nel suo lavoro. Ultimamente anche lui è approdato alla semplicità. Maggiore utilizzo della stufa a legna, che assicura cotture più naturali, fornire il più possibile a «chilometri zero» come le verdure di Harald Gasser del Maso Aspinger o il pesce. Basta pesci di mare nel menu a vantaggio di varietà ittiche «di montagna» come le trote che si pescano nei torrenti dell'Alto Adige.

Federico De Majo e Norbert Niederkofler, due amici, due instancabili ricercatori del nuovo. E siccome tavola e cucina, ovvero gli scenari abituali del loro lavoro quotidiano, sono parenti strette, ecco che in loro è nata la voglia di confrontarsi su tutto. De Majo di Zafferano mette il «contenitore», ovvero i calici, ma a livello sperimentale anche i piatti, e Niederkofler mette il «contenuto», ovvero i cibi che prepara con tanta maestria. Un confronto che dura da tempo e che presenta anche dei risvolti divertenti e appaganti per entrambi. Hanno la fortuna di vivere vicini i due amici, dato che Federico De Majo ha un appartamento in montagna che si trova proprio addossato all'albergo Rosa Alpina, di cui il ristorante dove crea Niederkofler fa parte. Sicchè sono innumerevoli le occasioni di confronto e di sinergia fra i due. «Talvolta i nostri incontri si svolgono in cucina - svela con tono



**Federico De Majo - Norbert Niederkofler**

divertito De Majo - dove è più facile giocare con gli esperimenti. Norbert mi dice quello che gli serve e io cerco di interpretare questa esigenza. Ora stiamo studiando un piatto in vetro modulabile per gli antipasti. A lui piacerebbe grande, io preferisco più pezzi, ma di dimensioni contenute, studiati in modo che siano accorpabili in una composizione unica. A me le grandi dimensioni delle stoviglie nelle tavole di oggi, anche in quelle dei ristoranti, mettono un po' paura perchè spesso provocano problemi di spazio e di movimento».

De Majo e Niederkofler nell'agosto scorso hanno dato vita ad una performance a quattro mani al St. Hubertus. Una cena nel bicchiere, o meglio nei bicchieri creati da Zafferano. Una bella sfida. Norbert Niederkofler s'è sentito

stimolato dal tema e ha prodotto delle belle cose, come documentano le foto di Renato Vettorato a corredo di questo servizio. E così sono finiti nel bicchiere l'insalata di erbe miste di Harald Gasser del Maso Aspinger (Lollo rossa, rape rosse, coste, cetrioli mini, fiore di salvia e chips di pane), i finferli saltati con prezzemolo fresco tritato e un canederlo al pane con guarnitura di crescione. E pure il coniglio di campo con carciofi alpini dell'Alto Adige e polenta croccante, nonchè la dolce Delice di mela verde. Una cena bella da vedere e buona da gustare. Non è stata la prima e non sarà nemmeno l'ultima. Difficile mettere le briglie a due purosangue che hanno scoperto il gusto di creare insieme, armonizzando le rispettive esperienze.



De Majo in poco più di dieci anni ha portato la sua azienda, che ha sede a Quinto di Treviso ma che dispone anche di una fornace a Murano per le sue produzioni di vetro soffiato, a competere nel mercato che conta. Una collezione di bicchieri Zafferano è finita anche nello yacht di Bill Gates: il genio dell'informatica se ne era innamorato passeggiando per le vie di Anacapri, soffermandosi ad ammirare quei calici così originali in una vetrina. L'acquisto fu istintivo. «Vengo da una famiglia che opera nell'arte del vetro - racconta De Majo - mio padre aveva un'attività a Murano. È là che è nato il mio amore per il design applicato al vetro. Inizial-

mente mi dedicai a oggetti per l'illuminazione, poi la decisione di creare Zafferano e di coniugare la mia creatività con la produzione di bicchieri di raffinato design italiano».

Norbert Niederkofler con De Majo ha avviato un'intensa collaborazione, concretizzatasi peraltro anche nell'organizzazione della Chef's Cup Audi, rassegna gastronomica d'autore che in gennaio richiama in Val Badia moltissimi protagonisti internazionali del settore, desiderosi di confrontare le proprie esperienze. «Di De Majo ammiro la sua infinita vena creativa» dice il cuoco del St. Hubertus. «Ultimamente sono rimasto colpito dalla linea di bicchieri

colorati, quelli della collezione Perle, capaci di portare aria nuova sulle tavole. Di rompere la monotonia di un bello che era però ripetitivo». L'ultima novità in casa Zafferano è la linea Bon Bon, una fantasiosa rivisitazione di oggetti da cucina di un tempo. La collezione Bon Bon è eseguita a «mano volante», tecnica antica e sofisticata nella lavorazione del vetro. Ogni pezzo è lavorato senza l'ausilio di attrezzature meccaniche, i sottili bordi vengono rimessi a caldo e con agili ed esperti movimenti rotatori, attraverso la forza centrifuga, vengono dilatati e portati alle dimensioni desiderate. Le inclusioni, i riporti e la base dei prodotti per questa

collezione sono ottenuti attraverso l'unione indissolubile di pezzi di vetro incandescenti. Indissolubile come l'amicizia che da anni unisce De Majo a Niederkofler.

