

OSPITALITÀ DI CHARME

DOVE MANGIARE IN ITALIA

TOP CHEF

A Merano il lusso informale è realtà: la rivoluzione di Andrea Fenoglio, da Steinach Townhouse a Sissi

di: Lucia Facchini | 10 Settembre 2024

La "rivoluzione gentile" di una coppia che sta ampliando la propria pista d'accoglienza a Merano: con Steinach Townhouse Andrea Fenoglio e Katalin Huff creano un piccolo circuito di realtà interconnesse -albergo di design, gourmet 1 stella Michelin e hotspot dei lievitati- dove il cliente sta al centro e la formalità tout court scompare. Dai piaceri dello stay alla cena d'autore conviviale, il racconto dell'esperienza.

Foto delle portate del menu "SETTEPIATTI 5.0": ©Ristorante Sissi, fotografia Marco Sartor

Foto dello Chef Andrea Fenoglio, degli ambienti del ristorante e di Steinach Townhouse: ©Giovanni De Sandre

La storia

1991, un cuoco-patron in erba e una Merano ancora del tutto inconsapevole della funzione culinaria esponenziale che assumerà nel 2000. **Andrea Fenoglio ha solo 23 anni quando sceglie il secondo centro abitato più grande dell'Alto Adige**, insolito snodo fra hotspot termale e località alpina, **per aprire un ristorante** intitolato all'imperatrice che, soggiornando regolarmente in città, a suo tempo ne decretò il fulmineo ingresso nell'*holiday plan* europeo. **Nasce così "Sissi", insegna-outsider pronta a far cadere a domino i formalismi assoluti della litania gourmet.**





Niente camerieri in giacca e cravatta, via la *mise en place* aristocratica, nessun gioco del silenzio in sale semivuote. Spariscono gli spiegoni prolissi su piatti cerebrali (o venduti come tali), non c'è *dress code* e la squadra ha una sola missione possibile: **offrire al cliente la giusta porzione di intrattenimento *live***. Il piano funziona, perché "**Sissi**" oggi è *full* persino nei giorni infrasettimanali, con Fenoglio stesso che sfila fra i tavoli a condire di ironia il sacro rito del pasto -unico motto, meglio riempire l'ambiente di risate che di gesti meccanici senza ombra di spontaneità.

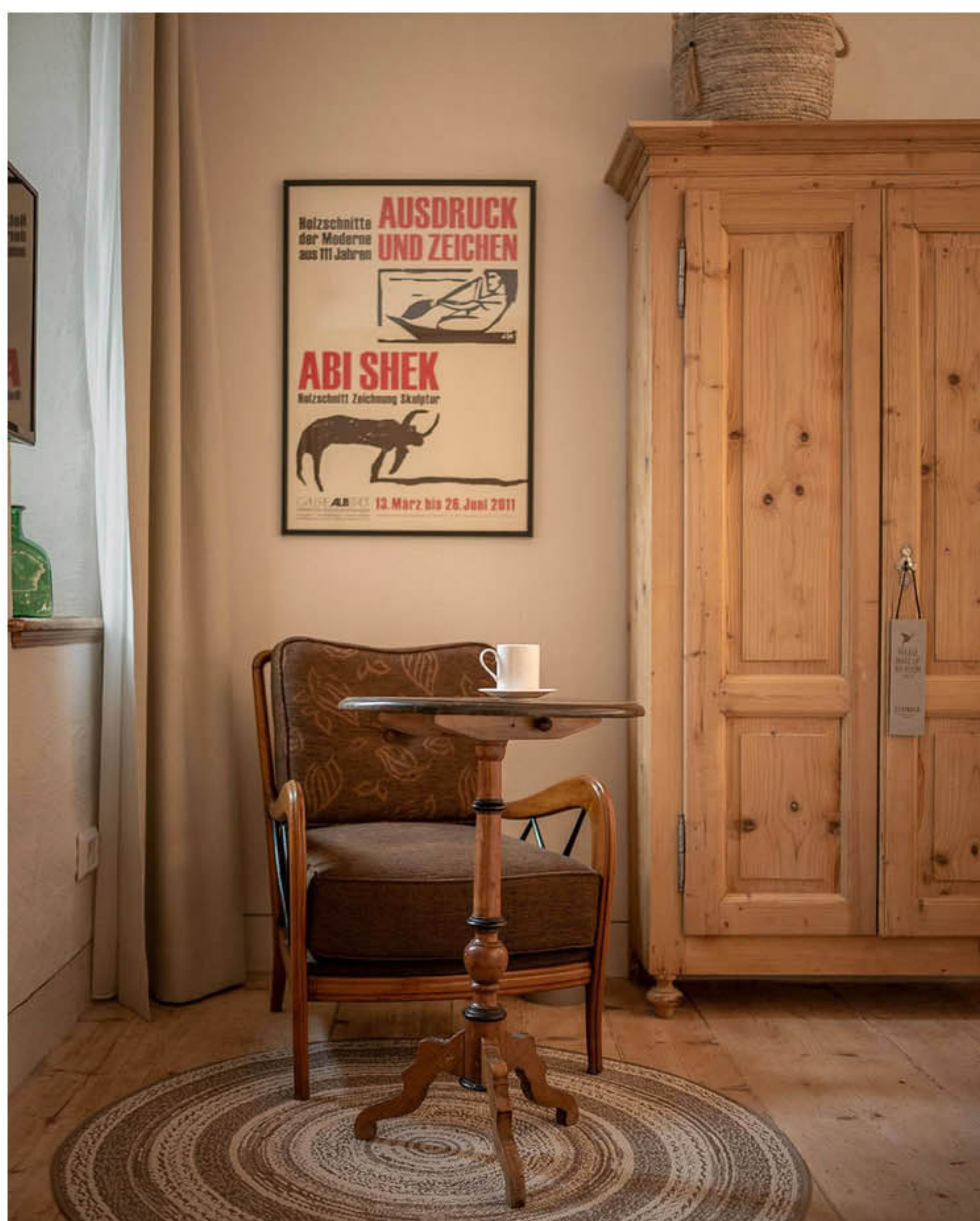
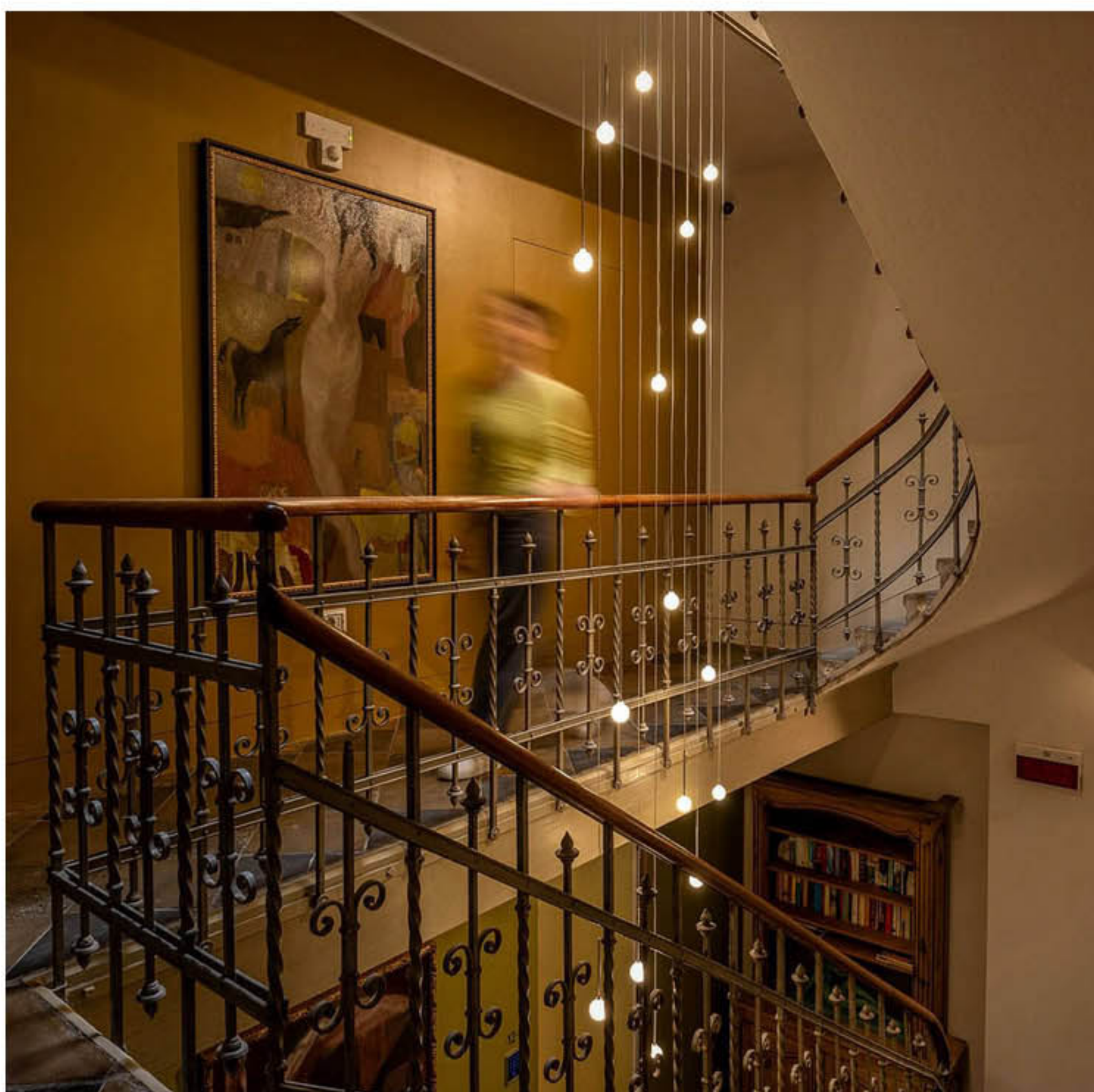


Nel frattempo la sede è cambiata e, con la moglie **Katalin Huff**, lo chef ha ampliato la propria pista d'accoglienza creando una mini-curcuito di realtà interconnesse. L'edonismo da lievitati trova, dunque, facile fermento al **357 Pizza & Food**, localino incentrato su tonde a lunga lievitazione, capisaldi regionali nostrani e dessert ghiotti *ad libitum*-vedi il gelato mantecato espresso. Senonché l'**ultima avventura della coppia** investe pure l'*hospitality* a pieno campo, per imbastire un'esperienza di soggiorno decisamente peculiare in terra meranese.



Immaginate di alloggiare dentro un palazzo ottocentesco dalle porte di legno a ghirigori antichi, in cui **pezzi autentici di mobilio *vintage*** popolano ogni ambiente dalla hall alle suite; respirate a fondo la fragranza dei biscotti al burro e delle frolle ripiene che invade il lungoscala anticipando le sorprese della colazione; ascoltate **la memoria parlante che abita gli spazi -tanto i pieni, quanto i vuoti- in attesa di salutare i nuovi arrivati con una stretta di mano centenaria** (per nulla fiaccata dal peso dei ricordi).





Siete appena giunti a **Steinach Townhouse**, dove Katalin -responsabile dell'intero progetto di ospitalità- armonizza il tono di voce col susseguirsi delle epoche che si rincorrono nel giro di pochi metri: **un passo, un flashback**, fino alla terrazza panoramica da cui abbracciare il paesaggio con lo sguardo, pregustando già il momento della cena in una delle insegne "di famiglia" (su cui torneremo fra qualche riga).

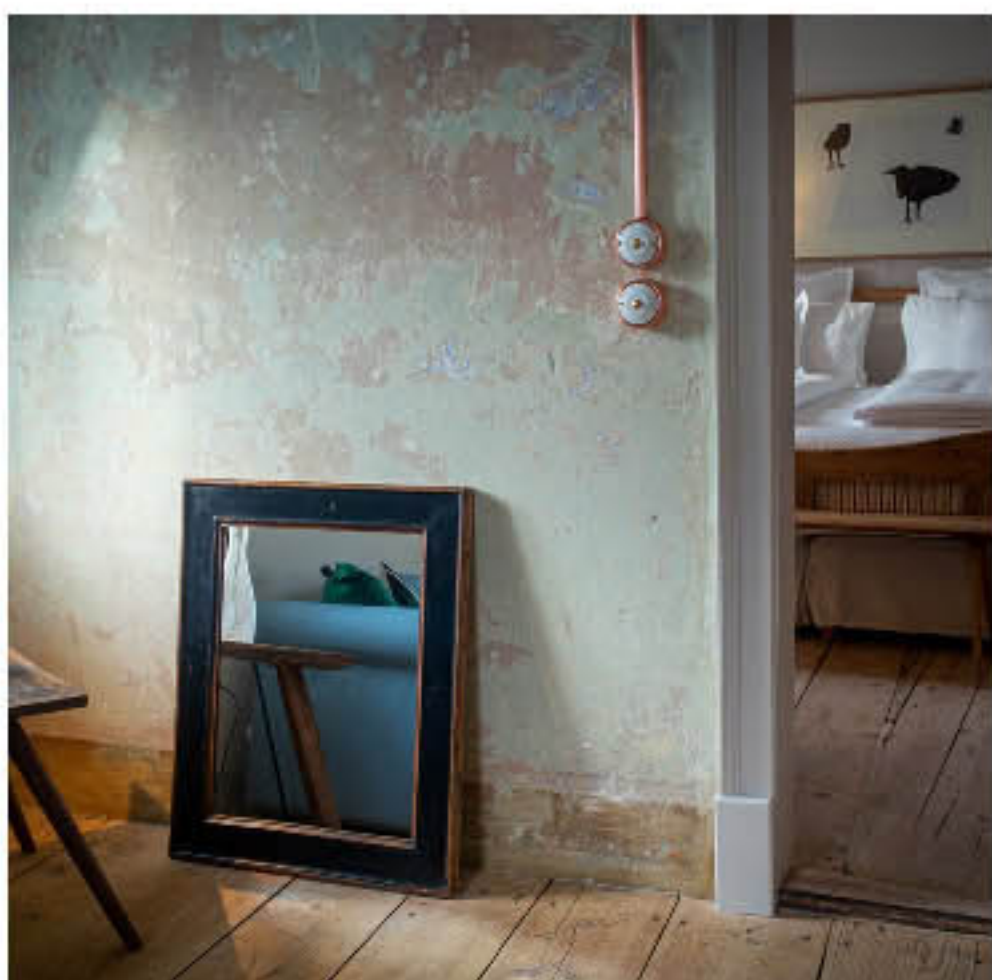


Steinach Townhouse: il nuovo rifugio di accoglienza meranese guidato da Katalin Huff e Andrea Fenoglio

Se fosse il solito *ensemble* di arredi tirolesi pseudotipici, non saremmo qui a scriverne. Al contrario, *Steinach Townhouse* ha il fascino cangiante dei luoghi vissuti, densi di particolari che spronano l'occhio allo *scouting*: fuori, la tavolozza mista di clorofilla e lindore urbano che rende il rione Steinach (ecco spiegata la genesi del nome) un **piccolo Eden di frescura vacanziera**; dentro, **11 suite** completamente differenti l'una dall'altra, capaci di **sfidare il solito lusso spersonalizzato con l'allure della maturità**.



Oltre la soglia risalta subito l'angolo in maiolica verde, a richiamare le stufe delle Stube sudtirolesi, mentre l'area comune scalda i toni (e gli animi) con morbide sedute da salotto, pensate per placar la sete di drink semplicemente allungando una mano verso la fornita cantinetta del *living*. **È nelle stanze, tuttavia, che parte un *time-lapse* di oggetti sfreccianti sul nastro continuo della storia** (integrati nel presente per volontà dei proprietari, **Roger Botti e Giulia de Andreis di Monza**, entrambi designer): macchinette fotografiche amarcord con relativo cavalletto, specchi e lampade d'antiquariato, tappeti soft a contrasto coi pavimenti originari in legno e, talvolta (come accade nella ***Suite Bow Window***), **una sinuosa scala a chiocciola cui la stessa Sissi non avrebbe resistito**-celebre la sua infatuazione per i "passaggi segreti" interni diretti agli appartamenti privati.



Manca qualcosa? Sì, il nostro momento preferito: quello in cui il relax della notte dà il cambio ai gesti incalzanti del risveglio. Il ritmo accelera via via, prima sbirciando dalle tende **la vista sul campanile del Duomo o su Porta Passiria**, poi sedendosi ai tavoli della *breakfast lounge*, silenziosi testimoni di un viaggio che parte da lontano; sono stati, infatti, recuperati per l'occasione nientemeno che dalla **sala d'attesa anni '30 della prima classe della stazione di Trento**.