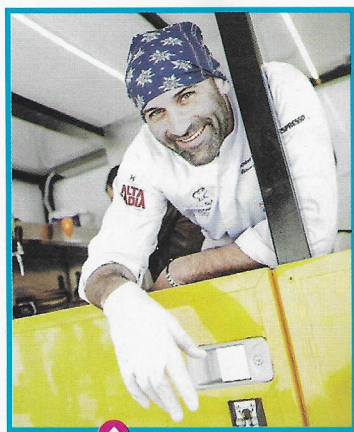


Cucina da chef su un gatto delle nevi



Andrea Campi

Un milanese all'Aprica porta le eccellenze locali a 2.000 metri. Su un gatto delle nevi, che diventa un punto promozione per zone turistiche e brand.

Andrea Campi, 41 anni, viene da Milano. Dalla facoltà di Agraria in via Celoria, si trasferisce alla sede di Edolo dell'Unimont, all'Aprica. «Volevo dare una svolta alla mia vita. Mi sono innamorato di Benedetta, la cui famiglia aveva un albergo. Ho iniziato come lavapiatti, ma ho sviluppato una vera passione per la cucina e 11 anni fa con mia moglie ho avviato l'osteria del Dosso, all'Aprica. Il ristorante andava benissimo la sera, ma a mezzogiorno no. Mi ero stancato di aspettare clienti. Per 10 anni li ho trasportati sui gatti delle nevi, per far loro cogliere lo spirito dei rifugi. I "gatti" sono il mio pallino. Così ho pensato di unire le due passioni: "gatti" e cibo. Ho cercato mezzi usati di qualità. Ho realizzato un ristorante sul gatto delle nevi. Ho depositato il tutto con un brevetto italiano e (in registrazione) internazionale. Il gatto misura 7 metri di lunghezza e 4 di altezza, per un totale di 11mila kg, ha una cucina che porta prelibatezze direttamente sulle piste».

Come hai sviluppato il business? «Le nozioni dell'Università della Montagna sono state preziose. Mi sono basato su criteri di sostenibilità e le necessità

del turismo montano. Poi, un mezzo di 12mila kg è ideale per mettere in mostra marchi ed eccellenze territoriali. Il primo guadagno viene dal marketing, poi c'è la vendita del cibo. I miei primi clienti sono le aziende e i proprietari dei resort, cui offro gatti customizzati. Ne ho già venduti 7, soprattutto all'estero, perché in Italia i gestori dei rifugi possono vederlo come concorrente. Uno in Francia, dov'è usato per la didattica e ottiene ottimi risultati».

Il business funziona? «Da milanese che si sente sempre in ferie, ci credo! Un gatto usato costa 60mila euro, una cucina da 95mila a 160mila euro. I gatti non vanno sulle piste da sci, si posizionano su proprietà private creando attrazione. Audi li usa come ristoranti ufficiali e lounge nelle tappe della Coppa Del Mondo di sci. Prinoth, produttore altoatesino di gatti, ha riconosciuto il valore del progetto, anche come strumento di marketing, e ha acquistato parte delle nostre quote societarie. Ora il format si chiama Snoslucius-Cucina itinerante ad alta quota. Io, sono sempre impegnatissimo: guido, monto tutto, cucino. E collaboro con Unimont, raccontando ai giovani cosa significa fare impresa in montagna e rinnovare gli antichi mestieri».

INFO: www.prinoth.com, info@snoodkitchen.it

IN PRATICA

L'UNIVERSITÀ DELLA MONTAGNA

L'Università della Montagna (Unimont) è la sede distaccata a Edolo (Bs) dell'Università degli Studi di Milano, un innovativo centro di formazione e ricerca. Organizza il corso di laurea triennale in Valorizzazione e tutela dell'Ambiente e del Territorio montano, corsi di perfezionamento per lo sviluppo della montagna e attività di ricerca. Ha creato un network con oltre 15mila contatti, internazionale, promuove iniziative gratuite, convegni, corsi. Su www.unimontagna.it sezioni dedicate alla normativa e ai bandi di interesse per le aree montane, alle buone pratiche, ad attività per enti, istituzioni, studenti, appassionati di montagna. **INFO:** tel. 0364 71324, corso.edolo@unimi.it