



## Allo Chalet Europa di Asiago la cucina di montagna incontra orto, memoria e accoglienza

*Ad Asiago, Chalet Europa Nature & Relax racconta una cucina di montagna autentica tra orto, foraging, fermentazioni e un servizio di sala impeccabile con oltre 500 etichette in carta vini.*

Sull'**Altopiano dei Sette Comuni**, c'è un luogo dove la cucina diventa esperienza sensoriale, un viaggio nella memoria del territorio e nei sapori locali rivistati in chiave contemporanea. È lo **Chalet Europa Nature & Relax**, in contrada Büscar, a pochi minuti dal centro storico di Asiago, immerso nel verde del Monte Interrotto.

Raggiungerlo è già parte dell'esperienza: **a piedi o in bicicletta**, attraversando le antiche contrade di Asiago, lungo il sentiero del laghetto Lumera e passando per contrada San Domenico, oppure in auto con un tragitto di appena cinque minuti dal centro del paese verso la natura. Una volta arrivati, la sensazione è avvolgente: qui si viene per staccare, respirare, assaporare.



Lo Chalet Europa Nature & Relax si trova in contrada Büscar, a pochi minuti da Asiago (Foto © Sara Panizzon).

## Chalet Europa ad Asiago: la rinascita di un luogo rurale

Lo Chalet nasce dai ruderi di un antico pastorile e dal desiderio dei fratelli **Vito e Marc'Antonio Mosele**, già proprietari dell'**Hotel Europa Residence** nel centro di Asiago, di creare un luogo capace di unire alta cucina, accoglienza raffinata e natura.





La famiglia Mosele (Foto © Sara Panizzon).

*«Dall'idea iniziale, il progetto si è concretizzato con l'apertura del ristorante, affidato a giovani chef che stanno maturando esperienza e talento – racconta **Vito Mosele** –. Nel 2026 lo Chalet Europa compirà quattro anni e l'obiettivo è portare avanti la visione originale, ampliando il ristorante e successivamente realizzando sei camere con una spa, per trasformarlo in un nuovo punto di riferimento dell'ospitalità sull'Altopiano».*

## Un rifugio contemporaneo con vista sull'Altopiano

Con circa trenta coperti, lo **Chalet Europa** è un ristorante dall'atmosfera raccolta e intima, da vivere in ogni momento dell'anno. Gli ambienti, interni ed esterni, sono in armonia con il paesaggio dell'Altopiano, accompagnando il mutare delle stagioni e riflettendone atmosfere, colori ed energie, che tornano anche nel racconto gastronomico.



La grande vetrata panoramica (Foto © Sara Panizzon).

All'interno, legno, materiali caldi e arredi essenziali definiscono uno spazio accogliente e misurato. La sala fronte cucina, affacciata su una grande vetrata panoramica, mette in relazione diretta chi cucina e chi si siede a tavola, mentre le salette interne, rivestite in legno e ricche di dettagli in pietra, custodiscono l'anima più autentica dello Chalet evocando il calore delle case di montagna dove il tempo sembra rallentare intorno al fuoco del camino.





Gli interni dello Chalet (Foto © Sara Panizzon).

All'esterno, la veranda riscaldata e la terrazza amplificano l'esperienza a contatto con il paesaggio, aprendo lo sguardo sulla cittadina di Asiago e sulle cime di Melette, Grappa, Valbella, Ekar e Törle, fino al Duomo e al Sacratio del Leiten. Un panorama che è parte integrante del percorso: qui la cucina assorbe ritmi, elementi e suggestioni del territorio, stagione dopo stagione.

## L'accoglienza in sala: misura, competenza e calore

A rendere l'accoglienza completa è un servizio di sala costruito sulla discrezione e sull'ascolto. **Riccardo Agricola**, sommelier e maître, rappresenta un punto di riferimento costante capace di interpretare le esigenze dell'ospite con sensibilità, offrendo suggerimenti puntuali, sempre calibrati sul momento. Al suo fianco, **Achref Werfelli**, sommelier e chef de rang dell'Hotel Europa Residence di Asiago, contribuisce a costruire un servizio preciso, garbato e armonioso. Insieme danno forma a un'accoglienza elegante fatta di cura dei dettagli e rispettare dei ritmi dell'ospite e della cucina.



Il sommelier Achref Werfelli (Foto © Sara Panizzon).

Valida e attenta anche la proposta della carta dei vini, che raccoglie circa **500 etichette** tra piccole realtà e produttori più affermati, sempre ragionando sui giusti accostamenti con i piatti del menu.

## Una cucina tra territorio, memoria e modernità

La **cucina dello Chalet Europa** nasce da un legame profondo con l'Altopiano e prende forma attraverso lo sguardo e le mani di **Riccardo Martini**, giovane chef asiaghese il cui sorriso immediato riflette la genuinità e l'autenticità dei suoi piatti. La montagna per lui è presenza viva, quotidiana, familiare.

Cresciuto ad Asiago, Riccardo è stato educato fin da bambino al valore del cibo buono, sano e locale. I nonni, proprietari di un'azienda agricola, gli hanno trasmesso un sapere fatto di gesti concreti: l'orto, la trasformazione delle materie prime, la produzione dei salumi, la raccolta delle erbe spontanee. Un apprendistato che ha lasciato un segno profondo:



«Sono cresciuto riconoscendo quando una verdura è davvero buona, anche se non è perfetta. Il gusto viene prima dell'estetica e le differenze fanno parte della natura», racconta il giovane chef che, negli anni, ha affinato tecniche, cotture e lavorazioni, in particolare sulle carni. Una formazione in gran parte autodidatta, basata su studio personale, pratica costante e curiosità. «Il mio background nasce sul campo – spiega – Studi, provi, sbagli, riprovi. È un percorso che richiede disciplina».



Da sn, Riccardo Martini e Gabriele Mauri (Foto © Sara Panizzon).

Accanto a lui lavora **Gabriele Mauri**, chef di origini bergamasche, giovane, preparato e meticoloso. Il suo primo contatto con la cucina avviene da bambino, osservando la nonna ai fornelli, per poi trasformarsi in una vera vocazione durante le prime esperienze nell'attività di ristorazione di famiglia, proprio sull'Altopiano di Asiago. Qui inizia a sperimentare, a conoscere a fondo gli ingredienti locali e a rispettarne la stagionalità.

La forza della cucina dello Chalet Europa, infatti, sta proprio nella complementarità tra i due chef. **Riccardo** porta comfort, pulizia del gusto, memoria; **Gabriele** introduce acidità, contrasti, dettagli più audaci. Insieme progettano il menù come un organismo vivo, che cambia con le stagioni e si adatta al contesto.

## Un orto curato personalmente

Uno dei pilastri della loro cucina è l'orto, pianificato già da marzo e pensato in relazione al microclima particolare che circonda lo Chalet Europa, ombreggiato e vicino al bosco. *«L'orto ti insegna ad ascoltare – racconta chef Riccardo Martini – Non tutto cresce ovunque, e bisogna adattarsi».*

Da qui nascono ingredienti che accompagnano la cucina dall'estate all'autunno e che, attraverso conserve e fermentazioni, ritornano anche nei mesi invernali, garantendo continuità di gusto e identità. La filosofia è chiara: rispetto totale dell'ingrediente. *«Se rispetti davvero un prodotto, ti restituisce molto di più.»* prosegue chef Riccardo Martini.

Il menù nasce da un lavoro condiviso, rigoroso e autocritico. I piatti vengono provati, discussi, a volte abbandonati senza esitazioni se non convincono fino in fondo. *«Siamo eterni insoddisfatti – spiegano i due cuochi – Anche quando un piatto è buono, cerchiamo sempre come migliorarlo».*

## Il menù invernale

Tra le preparazioni invernali che raccontano meglio l'identità dello Chalet Europa spiccano entrées come i *mini tacos con maionese con erba Luigia, cappuccio marinato e olive cotte al forno*, *pan brioche accompagnato con carne secca di manzo e maionese di erba Luigia*, *baccalà mantecato e caviale* servito in piccoli macaron e *coscette di piccione cotte per otto ore nel grasso d'oca*. Il tutto abbinato a champagne Ernest Remy.





Le entrée (Foto © Sara Panizzon).

Tra gli antipasti, invece, il ristorante è noto per le *lumache con crema di pomodoro confit, polvere di origano, siero di pomodoro, olio all'aglio orsino* abbinate all'Adelchi, Ribolla Gialla DOC Collio di Venica.



Lumache con crema di pomodoro confit (Foto © Sara Panizzon).

Consigliato, fra i primi, lo *spaghetto quadrato fatto in casa alla "cacio e pepe di montagna" e polvere di malva*, diventato una firma della casa che conquista con il suo profumo balsamico e il sapore deciso abbinato ad un Rubes Angelo Syrah Terre di Sicilia DOP, vino rosso prodotto dall'azienda Angelo Vini e al Pio Cesare Langhe Nebbiolo DOC 2023.



Cacio e pepe di montagna (Foto © Sara Panizzon).

Non manca l'attenzione per i tagli di carne meno convenzionali, come il *Chuck-flap alla griglia con panna caramellata, patate alla brace ed erba cipollina* scelto per il suo gusto intenso come spiega chef Riccardo: «Non è tenero come un filetto, ma ha un sapore incredibile».

## Foraging

Il foraging completa il racconto gastronomico: erbe spontanee, germogli, polveri ed essiccazioni entrano in cucina dopo studio, corsi ed esperienza sul campo, ampliando la tavolozza dei sapori senza mai perdere il legame con l'ambiente montano.

La cucina dello Chalet Europa è così: radicata, consapevole, in continua evoluzione. Un progetto che cresce con pazienza, sostenuto da una visione chiara e da un dialogo costante tra natura e tecnica, tra chi cucina e chi si siede a tavola.

### CHALET EUROPA NATURE & RELAX

Via Büscar, 60 – Asiago (VI)

[www.chaleteuropa-asiago.com](http://www.chaleteuropa-asiago.com)

### Data di creazione

02/01/2026

### Autore

sara-panizzon