



La “cucina dell’anima” di Chris Oberhammer all’ombra delle Tre Cime di Lavaredo

Lo chef del ristorante stellato Tilia di Dobbiaco (BZ) è il promotore del progetto MONS, che significa monte, per valorizzare i contadini di montagna e il loro duro lavoro

È conosciuta come la “**perla delle Dolomiti**” per i suoi paesaggi mozzafiato che richiamano turisti da tutto il mondo: dal **lago di Braies** alle **Tre Cime di Lavaredo**. Parliamo della **Val Pusteria**, in **Alto Adige**, la cui esuberanza gastronomica è oggi rappresentata da altrettante vette, tre ristoranti che risplendono nel firmamento stellato: [Norbert Niederkofler](#) con il suo **Atelier Moessmer a Brunico** è la stella più splendente ed è uno dei quattordici magnifici “tre stelle Michelin” d’Italia. Gli fanno da corona il ristorante **Tilia di Dobbiaco** (1 stella Michelin) e lo storico **Schöneck a Falzes** (una stella pure lui).

Ed è proprio a Dobbiaco che incontreremo **Chris Oberhammer**, chef e patron (insieme alla compagna **Anita**, *maître, sommelier e idro-sommelier*) del ristorante **Tilia**, una delle figure più carismatiche della ristorazione altoatesina, grazie all’entusiasmo impresso alla sua cucina, oltre che ai numerosi progetti di cui è protagonista come instancabile promotore del territorio: primo tra tutti quel [Dolomiti Gourmet Festival](#) che si terrà anche quest’anno **dal prossimo 3 al 5 ottobre** e che riunirà, ad esempio, nella serata del 4 ottobre al rifugio Jora di San Candido chef del calibro

di **Salvatore Aprea**, [Tina Marcelli](#) (stella verde) oltre al padrone di casa il talentuoso **Markus Holzer**.



Chris Oberhammer, proprietario di Tilia (Foto © wisthaler.com).

Ristorante Tilia a Dobbiaco: accoglienza e positività

Ma è certamente **Dobbiaco** il centro propulsore di questa sosta: la splendida cittadina altoatesina la cui ricca storia si riverbera ancora nel presente. Basti pensare alla location in cui sorge il ristorante: ci troviamo nel parco del **Grand Hotel Dobbiaco**, uno storico albergo di lusso progettato dall'architetto della società ferroviaria austriaca per dare maggior slancio, anzitutto turistico, alla linea ferroviaria inaugurata nel lontano 1871.

L'aura grande esercitata dal grande compositore **Gustav Mahler**, che aveva eletto Dobbiaco quale *buen retiro* dove recarsi per comporre nei mesi estivi, è percepibile ancora oggi. Dopo gli anni di abbandono, l'hotel è risorto come associazione culturale e ostello della gioventù. Ed è proprio nel suo parco, circondato da erbe e fiori selvatici, che ammireremo l'elegante **struttura in vetro** che racchiude il ristorante **Tilia, stella Michelin dal 2007**, il cui nome, latino, rimanda all'albero del tiglio come spiega chef Oberhammer:

«Fa parte delle mie radici, della mia origine. In tutta l'Europa il tiglio è simbolo di amicizia e fedeltà, di stabilità e onestà, di longevità e familiarità. Il Tiglio è un posto

sicuro dove sentirsi protetti. Ho scelto così di chiamare il mio ristorante Tilia, un luogo accogliente e positivo per i miei ospiti».



La sala del ristorante (Foto © wisthaler.com).

La filosofia di Chris Oberhammer

Nella sala dell'intimo ristorante (che serve al massimo **14 coperti**), l'ospite è invitato a scoprire di piatto in piatto la **filosofia** del locale: al bando ogni forma di standardizzazione, in tavola giunge una **cucina** autenticamente di **mercato**, che non ha come prima preoccupazione la componente scenografica ed estetica (lo chef lavora da solo in cucina), ma bada anzitutto al modo migliore con cui ogni portata giunge in tavola:

«Io sono convinto – puntualizza chef Chris – che il momento migliore di un piatto è quando viene impiattato. In quell'istante tutto, dalla temperatura alla consistenza, è perfetto. Ed è per offrire questa qualità al mio cliente che ho messo a punto un procedimento estremamente corto in cucina».

Alcune proposte del menu di Tilia

I prodotti distintivi dell'Alto Adige convivono con le eccellenze internazionali della cucina (dal foie

gras ai grandi pesci come, nel nostro caso, l'eccellente rombo). E dunque tra i piatti del menu (da 3, 4 o 5 portate rispettivamente a 95, 120 e 160 euro) potremo gustare un *Rombo* servito con cavolfiore, caviale, sopra una tartare di tarassaco e un'essenza di cavolfiore e bergamotto. L'*Orzotto con spuma di Graukäse, tartufo nero e polvere di spinaci*. La **Coscia di pollo confit con i funghi altoatesini**. Infine un dessert ben calibrato (dopo un eccellente carrello dei **formaggi**) a base di rapa rossa, fragole, ciliegie, peperoncino e formaggio fresco.



Alcuni piatti del menu (Foto © wisthaler.com).

«Puoi capire il Tilia solo se lo vivi: perché non troverai mai un piatto giornaliero predefinito. Tutto è legato alle esigenze mie e del cliente e alla materia prima disponibile» è la sintesi di questo cuoco che prima dell'apertura del suo ristorante altoatesino ha lavorato **dieci anni in Francia** (diventando **capo partita dei pesci** in quel tempio dell'alta cucina che è il ristorante **Louis XV di Alain Ducasse a Monte Carlo**).

«Lì ho davvero imparato tutto: dalla cura scrupolosa degli acquisti ai segreti contenuti in ogni creazione. Ricordo ad esempio uno dei piatti più complicati e nello stesso tempo così semplice, il **branzino al pomodoro**. I filetti di pomodoro venivano scelti con attenzione, quindi scottati con aceto balsamico, maggiorana, pepe e poi stufati lentamente. Quindi si passava alla cottura del branzino, si preparavamo dei ravioli ripieni del branzino stesso: ed era tutto, non c'era alcun effetto speciale, non avevamo

bisogno d'inventarci altro».

Oggi la maturità espressa da questo **chef empatico e carismatico** passa anche attraverso il progetto "**MONS by Chris Oberhammer**". La parola latina, che sta per montagna, riunisce i temi cari al suo promotore: quelli della **sostenibilità, regionalità, rispetto, onestà e consapevolezza ambientale**. L'obiettivo dichiarato è di *«adattare un menu in base al raccolto nell'orto, utilizzare gli ingredienti direttamente dalle fattorie nelle immediate vicinanze»*.

Ed è la stessa esperienza che lo chef vuole trasmettere al cliente invitandolo a entrare in contatto diretto con i produttori locali (come ad esempio gli allevatori di bovini dell'**Agriturismo Klaudehof** di Dobbiaco o i coltivatori di fiori, germogli ed erbe aromatiche di **Alpin Herbs** a Ora (BZ)) all'interno di quel grande territorio montano di rara bellezza che è l'Alto Adige, che chiede anzitutto di essere conosciuto, rispettato ma poi certamente vissuto.

La "**cucina dell'anima**" di Chris Oberhammer si nutre oggi anche di questi preziosi dettagli.

RISTORANTE TILIA

Via Dolomiti 31/b, Dobbiaco (BZ)

<https://tilia.bz/it>

Data di creazione

26/08/2025

Autore

giovanni-caldara