



Zum Hirschen: la montagna come cura, a tavola e in camera

A Senale, in Alta Val di Non, l'Hotel della famiglia Kofler-Mocatti propone un'ospitalità essenziale e una cucina territoriale, tra filiera familiare, erbe alpine e colazione servita al tavolo

In Alta Val di Non la montagna non cerca effetti, ma misura. A Senale (BZ), l'**Hotel Gasthof Zum Hirschen** della famiglia Kofler-Mocatti mette l'ospite davanti alla scelta rara di abbassare il volume.

Dopo il grande restauro del 2017, lo storico edificio ha assunto **linee più essenziali**, senza perdere la memoria di luogo di passaggio e raccoglimento. Nelle camere la **tecnologia resta discreta**: niente schermi e la connessione si interrompe di notte, così che il riposo torni ad avere un'oscurità piena.



Famiglia Kofler-Mocatti (Foto © Armin Terzer).

Tre interpretazioni dell'abitare alpino

Le stanze raccontano tre anime diverse. **Hospitium** è la più raccolta, quasi “monastica” nel ritmo degli spazi; **Gasthof** rilegge la stube e l'ospitalità sudtirolese con un lessico contemporaneo; **Luc**, orientata verso il Monte Lucco, lavora su luce e vuoti, come se l'architettura fosse un invito a respirare più lentamente.

Qui l'ospitalità si fonda sui pochi elementi dichiarati del silenzio, dell'attenzione e del tempo. Negli spazi comuni, tra legno e luce morbida, libri e mappe sostituiscono lo scrolling; ci si ferma, si chiacchiera, si pianifica un sentiero.



Al Cervo (Foto © Franziska Unterholzner).

Il Cervo: una cucina coerente con il territorio

La stessa misura si ritrova nel **ristorante Il Cervo**, dove la cucina non cerca effetti ma coerenza. La cucina rilegge la tradizione alpina con maggiore leggerezza, valorizzando erbe ed essenze del bosco in una prospettiva più vegetale.

L'obiettivo è coniugare gusto e equilibrio. La cena è costruita per essere completa senza appesantire, alternando consistenze e temperature, inserendo vegetali e acidità misurate e lasciando che proteine e grassi siano sempre "in scala" con la stagione e con ciò che il corpo chiede dopo una giornata all'aperto.

In cucina trovano spazio tecniche tradizionali come brodi prolungati, cotture dolci e lavorazioni delle conserve, con acidità misurate che rendono i piatti più leggibili.

I menu invernali, come una mappa del territorio, prevedono l'**impiego di carni e latticini di filiera vicina**, cereali, radici e ortaggi che affrontano la stagione senza travestimenti. Qualche esempio? Un *crudo di manzo* che dialoga con il radicchio tardivo locale e il Trentin Grana DOP; un *risotto al Teroldego*; *tagliatelle all'ortica* e, quando serve conforto, un *gulasch di cervo con canederli e mirtillo rosso*. Piatti netti e gentili insieme, con una precisione che non toglie calore.



Un altro piatto del ristorante (Foto © Franziska Unterholzner).

Colazione servita al tavolo con attenzione alla salute

Il manifesto più convincente, però, arriva al mattino. La **colazione** non è un buffet “da selfie”, ma una sequenza servita al tavolo, pensata come un **piccolo percorso di benessere**. Non solo per l’idea di lentezza, ma perché ogni passaggio è impostato per dare al corpo ciò che serve: idratazione e micronutrienti all’inizio (centrifughe, smoothie), poi energia a rilascio graduale (porridge e cereali con semi), quindi una quota proteica mirata (uova da masi locali, latticini selezionati) e, a supporto, un passaggio salato che varia con la stagione.

Il dolce arriva in chiusura con torte, miele e confetture sono inseriti come “piacere controllato”, per completare l’apporto senza trasformare la mattina in una salita. È una colazione costruita per sostenere la giornata, senza appesantire.



La colazione (Foto © Rene? Gamper).

Dietro questa coerenza c'è una famiglia che non ha separato i mestieri: allevamento, bottega di carne e accoglienza. Il risultato non è “chilometro zero” come slogan, ma una filiera concreta che consente di ragionare su qualità e stagionalità e, quindi, anche su equilibrio nutrizionale.

Erbe, vini e ritualità serale

La **tradizione alpina** viene dunque **alleggerita** e messa in dialogo con un sapere “verde”: le erbe, le essenze del bosco e l'ispirazione a **Hildegard von Bingen** e al parroco erborista **H. J. Weidinger**, filtrate attraverso un approccio Slow Food.

Il rito che apre la cena, un infuso concentrato di botaniche, funziona come una soglia: prima si arriva, poi si mangia.

La carta dei vini è centrata su Trentino e Alto Adige, con qualche deviazione “naturale” quando coerente con la proposta. Dopo cena tornano le erbe: tisane e distillati locali, profumati di resina, ginepro o cirmolo, che chiudono senza appesantire.

Tra le settimane dedicate al tarassaco, quelle del radicchio e le stagioni del bosco, **Zum Hirschen** costruisce un calendario che segue la Valle, più che la moda. Non promette “esperienze” a pacchetto ma offre un contesto. E, in un tempo in cui tutto chiede attenzione, è forse la forma più moderna di lusso. Si esce con il passo più lento e con un’energia diversa: più pulita, più stabile,

più consapevole.

HOTEL GASTHOF ZUM HIRSCHEN

Via Malgasott, 2 – Senale – San Felice (BZ)

zumhirschen.com

Data di creazione

13/02/2026

Autore

antonio-lodedo