

Norbert Niederkofler

Proprietario di Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Brunico (BZ)

Norbert Niederkofler nasce a Lutago, in Alto Adige, e cresce nel cuore delle Dolomiti, dove impara a conoscere la natura in relazione ai ritmi scanditi delle stagioni. Appena terminati gli studi lavora a Londra, Zurigo, Milano, Monaco. In quest'ultima lavora per un anno al fianco del suo mentore Eckart Witzigmann, che gli insegna l'amore per la natura e la perfezione culinaria. Trascorso questo periodo riparte per New York dove David Bouley gli svela i segreti dell'innovazione e dove inizia a sviluppare il proprio stile.

Nel 1994 inizia il suo percorso presso l'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano in Badia trasformando quella che al tempo era una pizzeria in un ristorante più raffinato, ispirato alla cucina italo-austriaca. Apre così il St. Hubertus presso Hotel Rosa Alpina, con il quale nel 2000 riesce ad ottenere la prima Stella Michelin e nel 2007 la seconda. Da questo momento in poi inizia ad abbracciare quei principi di cucina etica che investono nella creazione di legami umani su più livelli: dai produttori, al territorio, agli ospiti. All'importanza del valore umano deve però aggiungersi il rispetto per la natura, l'ambiente, gli animali, in una sfida che parta dalla materia prima. È così che Norbert decide quindi di utilizzare solo ingredienti che seguano lo scandire del tempo dettato dalle stagioni e che siano al 100% locali.

In parallelo inizia il suo impegno nella diffusione di progetti di impatto sociale ponendosi come promotore di una cultura etica del cibo. Nel 2015 fonda così insieme a Paolo Ferretti Mo-Food, la start-up con cui inizia a gestire diversi progetti. Tra questi troviamo quello più riuscito e che meglio riassume la sua filosofia è sicuramente CARE's – The ethical Chef Days, dal 2016 incentrato nel comunicare l'importanza di un atteggiamento che nasce in cucina ma abbraccia altri ambiti. Questa dedizione gli ha consentito, nel 2017, di guadagnarsi la terza stella Michelin ottenuta a suo dire "con rape rosse e patate".

È una conseguenza spontanea per lo chef l'apertura a dicembre 2018 di AlpiNN – Food Space & Restaurant, un ristorante sostenibile a 360°. In questo luogo dal panorama unico a 2.235 metri d'altezza, i giovani cuochi in cucina trasmettono con un menu alla portata di tutti i sapori più autentici della cucina di montagna. È, inoltre Consultant chef di Aman Venice per "Cook the Lagoon", l'adattamento della sua filosofia al territorio lagunare.

Nel 2019 e 2022 Norbert entra a far parte, con il ristorante St. Hubertus, della classifica "The World's 50 best Restaurants". Il suo agire etico, in cucina e oltre, lo porta nel 2020 a guadagnarsi la Stella Verde, il nuovo riconoscimento assegnato dalla Guida Michelin ai ristoranti promotori di una cucina sostenibile.

Nell'ottobre 2020, dopo oltre dieci anni dall'ultimo libro, pubblica *"Cook the Mountain" - The nature around you*, un viaggio per stagioni attraverso la sua filosofia sostenibile.

Con Mo-Food è, inoltre, alla direzione strategica e operativa di Horto, il nuovo ristorante sostenibile a Milano che rientra nel progetto di riqualificazione "The Medelan".

Da luglio 2023 è Chef Patron di Atelier Moessmer Norbert Niederkofler a Brunico, il primo al mondo a ottenere numerosi riconoscimenti importanti in meno di un anno dall'apertura. Qui "Cook the Mountain" ha trovato la dimensione perfetta, in cui raggiungere la sua massima espressione.

A novembre 2023 il Ristorante ottiene tre Stelle Michelin e la Stella Verde, mentre a maggio 2024 conquista il 52° posto nella classifica "The World's 50 best Restaurants".