

UN GIOIELLO SULLE ALPI LIGURI

**L'AVVENTURA DI UN RISTORANTE RISTRUTTURATO
DALLA A ALLA Z, CON CREATIVITÀ D'ALTA QUOTA**

DI MARY TIUSSI - FOTO DI MASSIMO ALLOI





Il bar ristorante Ski Grill è un punto di riferimento per gli sciatori d'inverno e per gli escursionisti d'estate. La ristrutturazione ha contemplato anche il

rifacimento del tetto, con travi antiche a incastro, termotrattati sulla superficie esterna per garantire l'isolamento termico quando fa molto freddo.

Prato Nevoso (CN) è una località a 1.500 metri di quota, incastonata nella cornice delle Alpi Liguri. Com'è nato il suggestivo toponimo di Prato Nevoso? *Nomen omen*, direbbero i latini: c'è l'erba e c'è la neve, ecco fatto. L'origine del borgo risale agli anni '60, quando qui c'era solo un alpeggio e degli imprenditori liguri costruirono la stazione sciistica. In seguito sorsero altre strutture e questa è un'altra storia: "Hanno

venduto un pezzo di terreno alla mia famiglia, a un prezzo simbolico e su quel terreno è stato costruito il nostro locale". Chi ci racconta questa storia è **Marco Allegro**, proprietario e gestore dello **Ski Grill**, un bar ristorante arrampicato in cima a un pendio, a un tiro di schioppo dalla stazione, immerso nella neve d'inverno e fra i prati verdi in estate. *"Nel periodo estivo, le piste da sci sono frequentate dai pastori e da mandrie di vacche, libere di pascolare sulle alture. A sorvegliarle*

c'è anche Coalvi, il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, al quale sono associato. E con il loro latte qui si produce un formaggio d'alpeggio DOP, il Raschera."

Prato Nevoso è un paese a tutti gli effetti, ma con pochissimi abitanti (146, si legge su Wikipedia). Marco vive qui. Il suo ristorante, punto di riferimento storico per sciatori ed escursionisti, è una tradizione di famiglia: *"In origine si chiamava Baby Bar Ski Grill ed è stato costruito negli anni '70 da mio papà*

Beppe, dallo zio Franco e dal nonno Ettore. Sono riconoscente a chi mi ha lasciato qualcosa in eredità. Proprio per il valore affettivo, ho conservato la vecchia insegna del Baby Bar, su sfondo giallo, sempre al suo posto all'esterno". Alla domanda sulla giornata tipo di un ristoratore, Marco risponde: *"Al locale dedico tutto il mio tempo da ormai 25 anni: è mia la gestione e*

prevedo i menù (ho 15 anni di cucina alle spalle), ma sono un tuttofare". C'è un brusco colpo di scena nella storia. *"Negli anni '80, purtroppo, il papà è mancato e ce ne siamo andati dal paese. La struttura è stata affittata e per oltre un decennio ha avuto un'altra gestione. Qui devo un grosso ringraziamento a mia mamma Wilma, che con tanti sacrifici ha tenuto*

in piedi tutto quando io non c'ero. Poi sono tornato e da allora sono qui. Ho ristrutturato il locale per la prima volta dieci anni fa: ci ho messo del mio e l'ho stravolto." La seconda ristrutturazione è recente e stavolta Marco ha 'stravolto' ancora di più, aggiungendo una saletta nuova a quella già esistente, rinnovando completamente la sala vecchia e



La saletta nuova è un esempio della fantasia creativa e dell'ingegnosità calibratissima di *Dall'albero all'arte*. Marco Martini ci ha raccontato: "Tutto è stato studiato al millimetro per farci stare dentro l'impossibile, benché la *location* non fosse grandissima. L'abbiamo arricchita con travi di legno di recupero sul soffitto e abbiamo pensato di metterli in risalto affiancandoli a dei travoni in rovere molto grezzi,

che fungono da montanti verticali e che già da soli creano gran parte del locale. E catturano l'attenzione. I montanti, a loro volta, si arricchiscono con dei pezzi curvi in appoggio e questo gioco d'incastri (fra travi del soffitto, montanti e appoggi) è la peculiarità dell'intero lavoro". La bottega artigiana ha studiato anche l'illuminazione. Le luci dirette sopra i tavoli sono dischi di legno rivestiti di ecopelliccia.





Ski Grill



sostituendo tutti gli arredi. Per la realizzazione dei lavori si è affidato ai ragazzi di **Dall'albero all'arte**, splendida bottega artigiana di Busca (CN), guidata da Marco Martini e Luca Businaro. Una squadra di creativi che con il loro ingegno appassionato e con la competenza di chi conosce a fondo i materiali, sono capaci di concretizzare i sogni di chi vuole ristrutturare, creando anche mobili e complementi

d'arredo esclusivi (tutti pezzi unici) e funzionali. Sentite con che dedizione si presentano i ragazzi sul loro sito web: *"Lasciarsi trasportare dal fascino di materiali nobili caduti in disuso, farsi ispirare dalle venature, dai colori e dalle forme che la natura ha impresso loro nel tempo, dare libero sfogo alla creatività, protendersi verso l'innovazione, vivere un'emozione. Questo è ciò che la nostra bottega*

d'arte ti propone".

Passione, visione, capacità di prospettiva e creatività, applicate al senso del concreto: ecco il fiore all'occhiello di questa équipe, che ha trovato pane per i suoi denti allo Ski Grill. Marco (il gestore) racconta come si sono conosciuti: *"Volevo ampliare il locale, che aveva soltanto una sala, aumentando la cubatura. Mentre ci pensavo su, ho pubblicato un annuncio per vendere*

Nella sala nuova
c'è uno spazio per
l'oggettistica artigianale,
creata dall'équipe di
Dall'albero all'arte
con pezzi di recupero
dello Ski Grill. Le opere
esposte sono di Alice,

Paolino e Pool.
In entrambe le sale,
tutti i mobili sono
creazioni della bottega.
Con un'eccezione:
"Per ragioni affettive
ho conservato le
panche vecchie", ci

ha raccontato Marco
Allegro. "Le ha costruite
Aldo, il nonno materno,
quando sono nato e
per me sono un regalo.
Le abbiamo sabbiate,
ripulite e portate a
legno vivo."





E la vita
comincia
con un peccato di gola



Nella sala nuova la base del camino è una pietra di 10 quintali, posata all'inizio dei lavori. Pavimento, pareti, soffitto, tetto e arredi sono nati intorno a questa pietra. Le lavagne a spacco naturale, incastonate nel

legno, arrivano proprio da Lavagna, il paesino ligure e le ha fatte un vecchio artigiano che lavora questo materiale ancora a mano. Le frasi scritte in bella calligrafia sono un 'extra' creativo di Monica (la

moglie di Marco Allegro), che di professione è architetto. Un lavoro d'incastro certosino per i rivestimenti, opera di Max e Gaza: "Avevamo tavole non troppo lunghe, alcune

larghe, alcune strette e metterle insieme è stato un puzzle. Il rivestimento è in larice rosso di Elva, un legno pregiato meraviglioso, con un rosso particolarissimo. Questo ha circa 300 anni".

una bicicletta e l'acquirente è arrivato in un furgone con questa scritta sulla fiancata: Dall'albero all'arte. Era Marco (l'artigiano). Dopo una chiacchierata, è nata un'amicizia e da lì è partito tutto. Lui e Luca hanno compiuto un sopralluogo, mi hanno portato le loro idee, ci siamo confrontati e poi è nato il progetto. Qui devo ringraziare anche mia moglie, l'architetto **Monica Trombini**, che con lo **Studio Associato Arteprogetto** di Torino ha seguito tutti

gli aspetti tecnico-burocratici della ristrutturazione”.

Circa il primo sopralluogo: “È stato incredibile, ci sono venuti a prendere con la motoslitte” racconta Marco Martini. “Non avevamo capito che il locale era proprio sulle piste da sci! Salendo e osservando le case intorno a me, mi è venuta la prima ispirazione. Quando abbiamo raggiunto il ristorante, abbiamo fatto mente locale sulla ristrutturazione della sala vec-

chia, immaginando quella nuova. Per l'ampliamento abbiamo progettato una nuova costruzione, in legno, una struttura a parallelepipedo molto semplice, che avrebbe prolungato l'edificio su una fiancata. Con grandi vetrate davanti e rivestita con legno vecchio, che abbiamo recuperato da una baita ad Elva, in Valle Maira.”

La saletta nuova è sorta su quello che era il dehors esterno. Marco (l'artigiano) ha immaginato subito un bel



Nella saletta vecchia il camino angolare è stato rifatto ex novo, come l'intero locale.



Tutto il legno è di recupero, antico, spazzolato a mano e lasciato al naturale. Fa eccezione il pavimento: per

questioni di pulizia e di resistenza all'usura e all'umidità, è in larice termotrattato, spazzolato prima patina. Stesso

intervento per i bellissimi tavoli, opera di Ricky e Mattia, che hanno costruito anche le panche nuove.

camino come fulcro centrale e questa parte della storia è un'autentica avventura, con protagonista la pietra. "Volevo trovarne una particolare, così sono andato da un mio vecchio amico che recupera pietre e lì ne ho vista una enorme: un tappetone gigante, spesso

15 cm, profondo 150 e largo 3 metri. Ho capito subito che quella era la base del camino. Per trasportarla ci voleva un mezzo in grado di alzare un colosso di quel peso (10 quintali). Altro problema logistico: il ristorante di Marco è costruito sul pendio della montagna

ed è rialzato rispetto al livello stradale. Così abbiamo scovato un camion munito di gru con il braccio allungabile e abbiamo collocato la pietra ancora prima di fare il tetto, calandola dall'alto. Di costruito c'erano solo la parete frontale e un pezzo di copertura, con



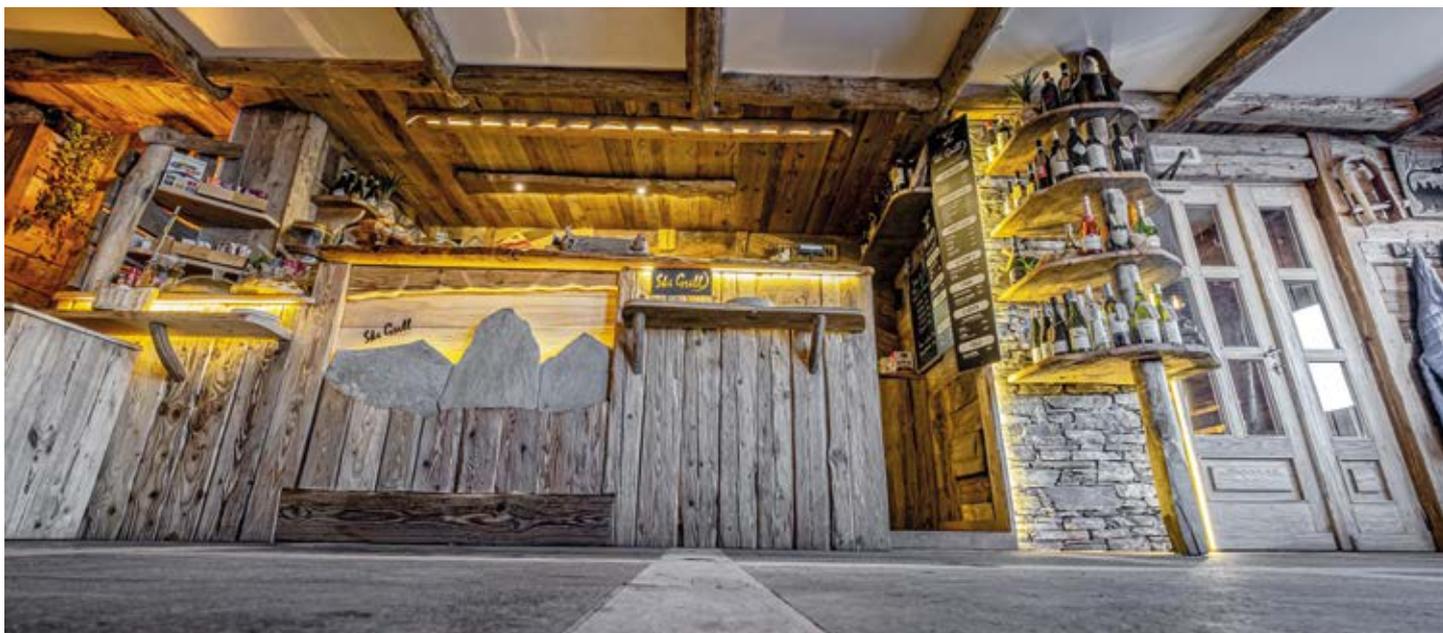
Il bancone è una costruzione ardita che ricorda un fortino. I pavimenti sono

opera di Stefano e Andrea, i due 'maghi del parquet' dell'azienda di Busca.

Una loro magia: nella saletta nuova (foto a destra), ogni tavola dell'assito è

stata sagomata per combaciare col bordo irregolare del pietrone che fa da base al

camino. Il bellissimo focolare è stato costruito da Alberto e Tomas.







un foro molto grande per far passare il 'tappetone'. Chi l'ha visto arrivare sa quanto è stata difficile questa impresa. All'interno tutto è stato costruito dopo la posa della base del camino, che ha 'dettato legge' anche sulla costruzione del focolare, più grande del consueto. Adesso quella pietra è parte integrante della scena, incassata nel legno del pavimento e sicuramente è il pezzo forte del locale. Poi in montagna la pietra ha un valore aggiunto, perché testimonia un pezzo di storia."

Il camino, nato 'su misura' sul lastrone gigante che fa da base, è

un capolavoro progettuale. C'è un travone nella parte bassa, collocato su una base rivestita di pietra. Il travone basso, in rovere prima patina, fa da cornice alla pietra del focolare, incastonata all'interno. E c'è un travone superiore molto più lungo, che funge da montante e prosegue fino ad agganciarsi a un sostegno verticale, creando così lo spazio per incassare il portalegna, ossia il cassettoni sulla destra del camino. La cappa in rovere seconda patina è un'altra 'chicca': "Si tratta di un rovere molto vecchio, con almeno due secoli di storia. Lo abbia-

mo recuperato dai fratelli e le sorelle dei travi che abbiamo utilizzato per il camino, perciò arriva dalla stessa baita e dalla stessa famiglia".

Gli interventi sono avvenuti in due fasi. Al termine della stagione estiva, in tre mesi è stata costruita e arredata la saletta nuova. La sala vecchia è stata ristrutturata e riarredata nella primavera successiva. Il risultato? Lo vedete in questo servizio: un gioiello di progettazione, creatività e virtuosismo d'alto livello. Anzi, d'alta quota.

Dall'albero all'arte:

www.dallalberoallarte.com