

Con la stagione invernale, torna a splendere l'hotel Tabor

BARDONECCHIA - E' questo l'autunno delle ristrutturazioni edilizie e dopo il nuovo look dell'albergo Belvedere, si sta facendo un lifting anche il centenario albergo Tabor. Dopo alcuni anni di torpore la struttura ricettiva si sta risvegliando sotto la guida di una giovane e dinamica gestione. Dall'agosto scorso, infatti, le porte si sono aperte per far entrare muratori, idraulici, elettricisti e decoratori che a tutt'oggi stanno eseguendo le ultime rifiniture di una sostanziale trasformazione. Sorgeranno due ristoranti, affiancati da un accogliente bar. I protagonisti dell'evento sono i fratelli Sterpone, Giorgio e Marco, già gestori del Villaggio Campo Smtih. Ma la punta di diamante del rinato Tabor sarà il noto chef Michele Challier, attualmente al ristorante Faggio Rosso dell'hotel Rivè. Challier si occuperà della cucina dei due ristoranti, che avranno caratteristiche diverse. Con circa 80/90 coperti, a prezzi molto modici, si potrà trovare una trattoria che proporrà un menu tipicamente piemontese, di volta in volta affiancato a qualche specialità della vicina Maurienne o di regioni confinanti. Mentre l'altro grande salone sarà occupato da un ristorante elegante con menu alla carta, dove lo chef Challier darà sfogo alla sua creatività. Il bar invece proporrà aperitivi e dopocena. Probabilmente verrà riattivato il dehors, anche in inverno.

«L'inaugurazione è prevista per venerdì 3 dicembre - sottoli-

nea Giorgio Sterpone - e pensiamo di traslare la denominazione Faggio Rosso, che attualmente individua il locale ristorante dell'hotel Rivè, al locale più elegante, questo perchè rimanga tra la clientela lo spirito della continuità, anche se l'edificio da noi rinnovato si chiamerà sempre Tabor. Per il momento non è nostra intenzione utilizzare anche le camere».

L'albergo Tabor è sempre stato per Bardonecchia un punto di riferimento, una specie di icona. Nasce nel 1906 come pasticceria e panificio, le cui testimonianze sono ancora ben visibili nel seminterrato. A due finestre (ora chiamate bocche di lupo) si possono ancora vedere gli scivoli che servivano per rifornire di farina e altri cereali il locale. Ben presto viene trasformato in albergo. E dal quel momento la struttura richiama un mondo di persone, tra cui anche molti Vip, attratti soprattutto dalla qualità ristorativa. Per qualche anno ospita, tra le sale del pianterreno, anche la prima sede dello Sci club Bardonecchia, sorto nel 1908. Diventano clienti abituali Mario Soldati, Gino Bartali, Francesco Moser e altri nomi noti del ciclismo. Nel 1961 approda al Tabor Gianni Rossi, un giovane cuoco ligure, già apprezzato presso



La punta di diamante del rinato Tabor sarà il noto chef Michele Challier

il ristorante francese "Don Camillo" di Nancy. Diventerà, poi, per la comunità bardonecchiese, un mito. «Sono venuto a Bardonecchia per motivi di salute su consiglio del medico - ricorda Rossi - avrei dovuto fermarmi solo un mese e sono rimasto una vita». E la sua scelta si dimostrerà poi ottima. La sua operosità riscuote molti consensi. «Essendo nelle vicinanze della ferrovia il ristorante era molto frequentato - continua Rossi - specialmente da coloro che utilizzavano il treno- navetta sotto il tunnel del Frejus». Nel 1969 Rossi acquista l'albergo e lo dà in gestione. Intanto apre il

bar ristorante Vecchio Trau. Negli anni '80 restaura completamente l'albergo, apportando delle sostanziali modifiche. Diventa perciò albergatore e coadiuvato dalla moglie si mette alla guida della cucina. Gli affari vanno a gonfie vele. Ma tutto ha una fine e nel 1996 Rossi, raggiunti i limiti di età, decide di andare in pensione, conservando, però, la proprietà dell'immobile. Da allora si susseguono tre gestioni, ma a poco a poco l'albergo denuncia un declino e quasi si addormenta. Ma il prossimo 3 dicembre risorgerà alla grande.

Luisa Maletto