



.....  
 Da sinistra, arredi etnici per il Castore Lounge. A fianco, la titolare Marinella Colombo e il Martini con sciroppo di fiori di ibisco Adam & Eve.

Il Castore Lounge di Gressoney, salotto di montagna, è la sesta “creazione” di Marinella Colombo: scappata giovane dall’Italia, dopo la laurea alla Sorbona si è specializzata in gestione di locali

# Lounge esotico, ma in alta quota

di Stefano Nincevich

Nel 2003 all’alba del fenomeno lounge, quando i locali-salotto erano poco diffusi perfino nelle metropoli come Londra e a Parigi, Marinella Colombo e Massimo Scheriani decisero di mettere in piedi il loro sesto locale, il Castore Lounge di Gressoney La Trinité. Probabilmente tra i primi salotti etnici d’alta quota, arredato con una profusione di cuscini e morbidi tendaggi, con tinte calde per le pareti e un banco dall’originale forma a onda. Un tentativo, singolare e riuscito, di trasferire dal mare alla montagna le atmosfere mediterranee di Formentera, dove i titolari avevano appena concluso una fortunata esperienza nella ristorazione.

## Scelte coraggiose e ripagate

«Ho sempre amato le sfide. A 25 anni con un diploma di perito commerciale in tasca sono partita per Parigi. Dopo la laurea alla Sorbona, ho capito che la cultura era una cosa e il lavoro un’altra. Nel 1981 ho aperto la prima crêperie a Gressoney Saint-Jean, quando ancora il grande turismo non era arrivato. In giro circolavano battute assurde. Del genere “crêpe fa rima con crepa” e si diceva che un locale così non avrebbe mai funzionato. Ho insistito. E mi

sono messa a impastare le prime crepê della Valle, preparate con grano saraceno. E alla fine ho vinto la scommessa». Il fiuto di Marinella Colombo l’ha condotta a pensare locali sempre diversi. Anche nella proposta. Nel suo Castore Lounge, la tradizionale formula del locale da doposci, tutta birra e bombardini, è stata messa da parte. Nel suo locale di 100 metri quadrati, frequentato da molti clienti del nord Europa, ha puntato sui cocktail e una carta dei vini non scontata. Quattro comande su cinque sono di cocktail, Mojito in testa, un fatto raro, quasi unico, per un locale di montagna.

## La nuova specialità della casa

«E poi c’è stata la scoperta del secolo: i fiori di ibisco selvatico. Li abbiamo usati per realizzare cocktail a base di Champagne. E da quel momento abbiamo incrementato le vendite di spumante: da quattro casse siamo passati a 10 alla settimana». I suoi Wild Ibiscus, diciamo “suoi” perché nel frattempo è diventata l’importatrice esclusiva, arrivano direttamente dal caldo outback australiano nella zona del Western Queensland: zucchero di canna, acqua di sorgente e ibischi raccolti all’alba, quando ancora sono chiusi, sono messi in un barattolo e fatti bollire a bagnomaria. Il risultato è un fiore dal sapore dolce, carnoso e croccante,

e dal gusto a metà strada tra il lampone e il rabarbaro. Il prodotto viene conservato nello sciroppo di cottura e va a nozze con diverse specialità, liquide e solide: dallo Champagne ai cocktail tropicali come il Mojito. L’ibisco selvatico si sposa col risotto, con i formaggi e dà un tocco esotico anche agli arrostiti. E da qualche tempo è diventato il fiore all’occhiello di questo singolare locale, creatura di una singolare imprenditrice. □

## IDENTIKIT

**Castore Lounge**  
 località Tache 17/b  
 Gressoney La Trinité (Ao)  
[www.castorelounge.com](http://www.castorelounge.com)  
**Tipologia**  
 lounge bar e ristorante  
 con 50 posti a sedere  
 (75 in estate col dehors)  
**Superficie**  
 100 mq  
**Scontrino medio**  
 5 euro al bar, 25 al ristorante  
**Drink**  
 i cocktail rappresentano  
 l’80% delle ordinazioni  
**Staff**  
 chef Massimo Scheriani  
 (contitolare), barman Paolo  
 Mario Viganò