>Speciale
Alto Adige
Lucia Galli
Sci ai piedi e acquolina in bocca. In Alta Badia
per sciare non bastano scarponi e bastoncini,
berretto e guanti. In quest'angolo di Dolomiti
servono anche la curiosità e la voglia di sperimentare.
Sulle piste... ma pure a tavola. «O con la tavola»,
scherza Marco, l'istruttore di sci. Il suo gioco dí parole
fra la "tavola" dello snowboard e quella imbandita
delle baite mette da subito le cose in chiaro.
Fra queste crode non è solo questione di sciare e
scivolare. Qui si assapora tutto, dall'aria frizzante, al
cielo terso, dai panorami premiati dall'Unesco, fino
al gusto di una sosta golosa. Vai in montagna e pensi
a polenta da accompagnare ai robusti sapori del
luogo. Allacci gli scarponi e pensi che sì, al massimo
ti fermerai ogni tanto, fra una discesa e l'altra, per
un hot dog e una cioccolata. E invece? Invece in Alta
Badia hanno deciso che accanto a 130 chilometri di
piste per la discesa che sono fra i "monumenti" più
belli dei comprensori italiani, da "collezione" doveva
essere anche l'offerta gastronomica. Chi viene quassù
lo fa per alcune delle discese più spettacolari d'Italia,
dalla Gran Risa che da 30 anni ospita le gare
della Coppa del Mondo, all'Armentarola che scende
dal passo Falzarego con un crescendo finale in un
canyon di rocce e meraviglie, fino al giro sci ai piedi
intorno al Col di Lana sulle tracce della Grande
guerra. E poi c'è lui, il tour del gruppo Sella: in senso
orario o antiorario, il Sella Ronda è un obiettivo
che ogni sciatore vuole mettersi in agenda. Che
cosa mancava? Una "ronda" anche fra i sapori. Così,
alcuni anni fa, quassù si sono inventati un tour, ribattezzato
Gourmet ski safari, che unisce e salda i
sapori tipici di montagna a esperienze culinarie più
esotiche. Dall'Alta Badia al resto dell'Italia e ritorno
per un'esperienza che renda "stellato" anche il più
rapido break di ogni sciatore.
Una delle cose che stupisce arrivando nella
valle è la concentrazione di chef stellati che hanno
eletto domicilio fra queste cime. Da Corvara con il ristorante
gourmet la Stua del Michil dello chef Nicola
Laera (www.hotel-laperla.it), si passano in rassegna
La Val, Badia, Colfosco, La Villa e, pochi chilometri
oltre, ci si ritrova a San Cassiano dove poter scegliere
fra le lusinghe della Siriola di Matteo Metullio
(www.ciasasalares.it) e il St. Hubertus dell'Hotel
COME CAROLINA KOSTNER...
Per emulare la nostra campionessa, si può pattinare sul ghiaccio all'Eisstadion di Corvara, aperto anche al mattino in caso di
brutto tempo (5 euro; 9 con noleggio pattini), oppure outdoor sul lago di Badia (6 euro con noleggio), dove la sera si gioca a curling.
1/4
ITALIA
Rosa Alpina: tre stellati Michelin a pochi
chilometri. Emulazione, competizione?
«Come sugli sci, è una gara», scherza
Norbert Niederkofler, che di questo new
deal a tutto gusto è un po' il patron. Lui
è stato il primo: dismessi gli sci da discesa,
la sua "libera" è stata in cucina al St.
Hubertus (www.rosalpinait) e oggi molti
suoi "allievi" hanno gemmato l'esperienza
di una buona tavola d'alta quota.
Ogni dicembre in valle arrivano, su invito,
alcuni colleghi stellati che "regalano"
una ricetta a testa a ognuna delle baite
del comprensorio (otto quelle che hanno
aderito per quest'anno). Poi, per tutta
la stagione dello sci, il piatto stellato si
ritrova in carta, accanto a proposte più
tradizionali, Uno dei primi "estimatori"
di questa formula è da tempo anche Joe
Bastianich, il famoso giudice del talent
show MasterChef, che questo inverno si
è fatto testimoniai dell'iniziativa. Si può
decidere di provare un unico piatto,
oppure di fare una sorta di table
hopping scegliendo le baite
in cui presentarsi, dalle 11.00
alle 15.00, per assaggiare, fra
una discesa e l'altra, le varie
proposte (40 euro per
quattro piatti). Il claim del
safari 2016 è Noí del Sud:
«Dal Sud Tirolo al Sud ltalía
spiega Niederkofler
abbiamo pensato di
unire i sud del mondo
perché si è sempre a
sud di qualche cosa».
Così, oltre a Laera
e Metullio, colleghi
stellati della valle,
dalla vicina Dobbiaco
è arrivato
Chris Oberhammer
(wwwtilia.
bz) con il suo
orzotto con maialino.
Poi Licata,
Monopoli, Positano,
Palermo, Vico
Equense, Ischia, Ceglie
Messapica, Quarto
e Sant'Agata. Ecco i luoDUE
CUORI E UNA SLITTA
Per una gita d'altri tempi su pendii innevati si può noleggiare una slitta con cavallo. Dove? A La Villa, fra l'incrocio per San
Cassiano e la pista baby Col d'Altin (tel. 338i73 4235), oppure a Badia al Maneggio Teresa (tel. 339 391 3677).
ITALIA 125
>Speciale
A
to Adige
In apertura, a destra, lo chef Filippo La Mantia con il piatto pensato
per il Las Vegas lodge: la pasta con il broccolo in tegame. A destra, lo
staff del Las Vegas lodge vizia i suoi ospiti con degustazioni di vini; a
fianco, lo chef Angelo Sabatelli. Sotto, una "sfilata" di piatti stellati, da
sinistra verso destra: uovo, porcini, frisella e taleggio di bufala, a firma
Nino di Costanzo; le tagliatelle di puccia alla genovese di manzo con
veli di ricotta pugliese stagionata in grotta, pensate da Nicola Laera per
il rifugio Bamby; gli spaghetti con capesante ed erba di marasciuolo di
Sabatelli per il rifugio / Tablà; le linguine al limone con cozze, bottarga
e pane croccante di Agerola di Alois Vanlangenaeker. Nelle pagine
successive: lo chef Matteo Metullio, autore per il rifugio Piz Arlara del
tortello di caprino su puré di rape rosse, arachidi e ragout di maialino da
latte; a fianco, lo chef Chris Oberhammer del ristorante Tiha.
ghi di origine degli chef che hanno firmato i menù. C'è l'uovo
con porcini, frisella e taleggio di bufala di Nino Di Costanzo che
si è "impiantato" al Club Moritzino (www.moritzinait), il leggendario
tempio della movida e dell'après ski dì Alta Badia. Qui,
grazie all'ovovia di Piz la Ila a picco sulla Gran Risa, si arriva anche
a piedi, senza stress. Avete voglia di spaghetti aglio, olio e
peperoncino? Angelo Sabatelli (wwwangelosabatelliristorante
com) ci mette anche capesante ed erba di marasciuolo, preparata
con una sua ricetta d'infanzia trasportata dalla Puglia.
Il suo piatto vi attende ai 2mila metri de 1 Tablà (www.ladinia.
it/itabia), dove un tempo l'erba asciugava nei fienili e oggi gli
sciatori si allungano al sole dell'ampia terrazza. Per Alois Vanlangenaeker
l'incontro con il sud e Positano del suo ristorante
Zass (www.ilsanpietrait) è una fonte inesauribile di ispirazione:
anche se il suo piatto preferito restano gli gnocchi, all'Alta
Badia ha regalato delle linguine al limone con cozze, bottarga
e pane croccante di Agerola che si gustano all'Utia de Bioch
(www.bloch.it), al cospetto della Marmolada. Rossa, blu, blu,
rossa: qualche pista si affronta con curve più strette e ritmate.
Su qualcun'altra, come le blu che da Piz Sorega scendono a San
Cassiano, si può quasi danzare disegnando linee più ampie, accompagnati
da qualche caloria in più, ma mai di troppo. Poi si
arriva da Ulli, il proprietario della baita Las Vegas lodge (wwvv,
lasvegasonline.com), dove quest'anno si è fermato anche il palermitano
Filippo La Mantia che, da Piazza Risorgimento a Milano
(www.filippolamantia.com), ha portato in quota una pasta
con broccolo in tegame. Il Sassongher di fronte, il Sella accanto.
Quando arriva l'ora dell'enrosadira è difficile andarsene. Le
"dita di rosa" del tramonto illuminano le cime, come solo sulle
Dolomiti sa accadere. In cucina si prepara un nuovo giorno, gli
ultimi sciatori si accoccolano sotto le coperte del dehor, dove si
trova anche una sauna a botte riservata ai clienti del lodge che
resteranno in quota per la notte.
Ma niente nostalgia, domani, da Ulli, il safari gourmet ricomincia
già al mattino presto. Quando, prima dell'apertura degli
impianti, si può decidere di salire, facendosi dare un passaggio dai
. . .
battipista che preparano la neve. Dieci minuti di viaggio fra racconti
e leggende ed ecco il lodge con una colazione da mille e una... alba
(le colazioni tra le vette si effettuano tutti i giorni fino alle 10.30 con
unica risalita con battipista alle 7.00; l'escursione è adatta anche
LALTA BADIA OSPITA TRE COMPRENSORI PER LO SCI DI FONDO CON PISTE ADATTE SIA PER LA DISCIPLINA CLASSICA
SIA PER LO SKATING, A CORVARA É DISPONIBILE UN ANELLO DI CINQUE CHILOMETRI CHE SI SNODA VERSO COLFOSCO.
FRA ARMENTAROLA E SAN CASSIANO, INVECE, CI SONO 26 CHILOMETRI DI PISTE CHE FANNO PARTE DEL CAROSELLO
DOLOMITI NORDICSKI WWW.DOLOMITINORDICSKI.COM9E ALTRI 12 CHILOMETRI SUI PRATI DELL'ARMENTARA.
126
ITALIA
MANGIA E SCIA... IN ALTA BADIA
. COLAZIONE TRA LE VETTE. Per l'intera durata della stagione
sciistica in Alta Badia, è possibile salire in quota con il gatto
delle nevi quando gli impianti sono ancora chiusi per una
corroborante colazione ladina a base di dolci, speck e altri
prodotti tipici altoatesini. Un'esperienza che si può vivere tutti i
giorni al Rifugio Los Vegas di San Cassiano e il martedì anche al
Rifugio Col Alt con partenza alle 7.00 a bordo dei battipista.
. SOMMELIER IN PISTA. II 25 febbraio, il 3 e il10 marzo, si scia
gustando il panorama e degustando il vino. Accompagnati da
un esperto sommelier, si faranno varie soste nelle baite, in una
sorta di ski safari dedicato ai pregiati vini dell'Alto Adige (quota
di partecipazione:15 euro).
. RODA DLES SAUS. Dal 13 al 20 marzo andrà in scena una
maratona dedicata ai sapori e alle tradizioni della cucina ladina.
Nel comprensorio di Santa Croce, sopra a Piz La Ila, otto rifugi
proporranno piatti tipici abbinati ai vini della valle.
. DE DL VIN. Domenica 20 marzo è il giorno del vino. O meglio
di un wine ski safari che punta a creare un melange di sapori
fra i vini e gli spumanti della valle. Le bottiglie più pregiate
vengono portate in quota a 2mila metri per una degustazione
fra le baite di Pralongià, Bioch, I Tablà e Piz Arlara (quota di
partecipazione: 30 euro).
. THE SKI CAROUSEL.112 e 3 aprile si svolgerà il vintage party
più atteso dell'anno, che chiude la stagione sciistica ricordando i
tempi andati. Piatti in voga negli anni Settanta e Ottanta saranno
serviti nei rifugi, mentre sulle piste sarà d'obbligo sciare con
equipaggiamento retro: sono banditigli sci carving e gli attrezzi
troppo moderni! Poi, la sera, nei locali si terranno feste a tema e
rigorosamente in "maschera", con premi per il costume più bello.
CHI NON SI ACCONTENTA DI SCIVOLARE CON GLI SCI, PUO PROVARE L'EMOZIONE DELLO SLITTINO SU PERCORSI
DEDICATI E DI OGNI PENDENZA: IL PIÙ LUNGO SCENDE PER 3,5 CHILOMETRI DALL'ALTIPIANO DI PIZ SOREGA A QUOTA
2MILA METRI (COMODAMENTE RAGGIUNGIBILE CON L'OMONIMA OVOVIA) FINO AI 1.357 METRI Di SAN CASSIANO. A LA
VALLE CI SONO NUMEROSI TRACCIATI ADATTI ANCHE Al PIÙ PICCOLI, DALLA FORCELLA DI CIANS O DA CRUSC DA R1T.
ITAI IA 127
>Speciale
Alto Adige
ai non sciatori che discendono poi con l'ovovia
fino a valle quota 15 euro tel. 0471 840 138
www.u/blit Il martedì si effettuano anche al
rifugio Col Alt tel. 0471 836 324). Poi via lungo
piste ancora immacolate. E allora «Muviment!»,
come dice la gente di qui che non ha mai amato
"adagiarsi" sulle proprie fortune ma reinvestire
sempre. Anche nelle idee. «Abbiamo piste
bellissime spiegano in valle la gente sarebbe
venuta comunque a sciare». E invece sono arrivati
i gourmet ski safari e tante altre iniziative.
Per esempio Care's the ethical chef days
(www.n-n.it/it/cares-ethical-days.htm), un altro
progetto firmato Alta Badia e da Niederkofler.
Lanciato a metà gennaio con la sua edizione pilota,
punta a far incontrare alcuni tra i più importanti
chef internazionali per promuovere un
approccio etico e sostenibile alla cucina: inoltre,
con i proventi di quest'evento, si finanzieranno
borse di studio per una serie di giovani chef,
sommelier e pasticceri, «con l'obiettivo che possano
restare in Italia a lavorare», spiegano dal
St.Hubertus. Da questa cura per la persona e per
il territorio è nato anche un altro progetto primaverile
pensato per gli sciatori: «Dopo avergli
dato da mangiare spiegano gli organizzatori
non potevamo lasciarli a bocca asciutta». E
allora il 25 febbraio s'inaugura il mese del vino
con un Ovine ski safari, che sarà replicato nelle
giornate del 3 e del 10 marzo. Per accompagnare
il buon cibo, stavolta si gioca in casa con le
migliori proposte "al calice" della valle, allargandosi
alla produzione dell'Alto Adige. La formula
ricalca quella gourmet dei piatti stellati. Con
una differenza: «Non lasceremo soli gli sciatori
e si berrà con moderazione», precisano, fra il serio
e il faceto, gli organizzatori. Da una baita al
prossimo brindisi si scierà accompagnati da una
AL.1111e
LE DOLOMITI... IN ROSA
II 21 maggio farà tappa a Corvara il Giro d'Italia. I corridori affronteranno un percorso tra i più impegnativi e amati delle Dolomiti, che
comprende i maggiori passi della zona, dal Pordoi al Sella, e il temibile Muro del"Giat"di La Villa, 400 metri con ing per cento di pendenza.
11,2
rei in
IN ALTA BADIA SI POSSONO
INTRAPRENDERE SPLENDIDE
ESCURSIONI NELLA NATURA,
COME LA PASSEGGIATA CHE
PARTENDO DA CORVARA,
DI FRONTE ALLO STADIO
DEL GHIACCIO, CONDUCE IN
UN'ORA DI LEGGERA SALITA
ATTRAVERSO UN BOSCO
FINO ALLE CASCATE DEL
PISCIADÙ, PASSANDO PER
IL LAGO BIOTOPO (UN'AREA
CHE COMPRENDE UN LAGO
BALNEABILE E UN LAGHETTO
PER I BAMBINI, CON SEDIE A
SDRAIO, PARCO GIOCHI E BAR
RISTORANTE). OGNI MARTEDI,
INVECE, SI ORGANIZZANO
ESCURSIONI GUIDATE FRA I
PRATI DELLARMENTARA, CON
PRANZO AL RANCH DA ANDRÉ
(WWW.ALTABADIA.ORG).
guida sommelier. Per il gran finale del 20 marzo, invece,
quattro baite si trasformeranno in enoteche
tra le nuvole dove si potranno degustare speck e
prodotti tipici. Così come "tipici" saranno i vini di
questa originale carta d'alta quota. Pinot Bianco,
Santa Maddalena, Geweirztraminer, Chardonnay.
Per brindare al piacere di vivere e alla natura meravigliosa
che ci circonda,
AUSTRIA LA VILLA SAN
. CASSIANG
COLE05(0.2.
ARMENTAROLA
((AVARA
Merano.
Bolzano
.
VENETO
TRENTO
INFO UTILI
wwwaltabadia.org
www.moviment.it
Offerte di primavera. Lungo i
130 km di piste dell'Alta Badia le
offerte fioccano e, fra febbraio
e marzo, i prezzi si abbassano
per far contente tutte le tasche.
Gran Risa, la bella nera dove si
disputa la Coppa del Mondo,
Armentarola, dove la corsa sugli
sci fínisce con una gita in slitta
trainata dai cavalli, sono ancora
più convenienti con la bella
stagione. Lo skipass giornaliero
Atta Badia, fino al-i9 marzo, costa
49 euro e la mezza giornata 36;
dal 20 marzo il costo scende a 43
euro per lo skipass intero e a 32
per la mezza giornata. Lo skipass
è valido tra Corvara, Colfosco, San
Cassiano, La Villa e Badia e fino ai
passi di Campolongo, Falzarego e
Gardena. Comprende 53 impianti
di risalita che conducono su
piste innevate (se necessario
artificialmente), adatte a sciatori
anche principianti e bambini.
Sciare in grande. Se pensate "at
large" ecco il comprensorio del
Dolomiti Superski con oltre 500
km di piste. È questo lo skipass
giusto se volete affrontare il
mitico tour del Sella Ronda o il
giro della Grande guerra. Serve,
infatti, svalicare oltre la val Badia
per percorrere l'intero carosello di
piste. In questo caso si spendono
54 euro fino al19 marzo, poi il
costo scende a 48 euro.
www.dolomitisuperski.com
LA MONTAGNA FAMILY FRIENDLY
I bambini fino a 8 anni, se accompagnati da un adulto pagante, sciano gratis. Inoltre, dal 19 marzo a fine stagione, un soggiorno di 7 notti
negli hotel aderenti al pacchetto DolomitiSuperKids è gratis per i bimbi fino a 8 anni e scontato del 50 per cento per i ragazzi fino ai 12 anni.
iTAI IA 129