>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