

FEBBRAIO - MARZO 2019

Turismo
ENOGASTRONOMICO
di qualità

€5,00 BIMESTRALE #7

Viaggiare con gusto sano

sapori di

MODENA

E INOLTRE

➔ LA TERRA DELLO ZAFFERANO
NEL CUORE DELL'ABRUZZO

➔ VALLE DI CEMBRA, ALLA
SCOPERTA DEL TRENTO

➔ CAMALDOLI, NUOVA VITA
PER L'ANTICA FARMACIA

➔ I COLLI EUGANEI

➔ INSOLITA COSTIERA
AMALITANA

➔ ALTO ADIGE: NATURA,
ENOGASTRONOMIA E
PRODOTTI TIPICI

➔ CREMONA, CROCEVIA
DEL GUSTO

➔ WARDAGARDA, IL
FESTIVAL DELL'OLIO
GARDA DOP

➔ PROSCIUTTO DI SAN
DANIELE DOP, UN SAPORE
UNICO E DELICATO

➔ PROFUMI DI FRANCIA



LUNASIA EDIZIONI
LIVORNO

“L'emozione è grande quando si affronta il viaggio a bordo del gatto delle nevi per raggiungere i rifugi, veri e propri paradisi immersi nella natura”



A CENA CON IL GATTO (DELLE NEVI)

Quando all'avventura regalata da questo mezzo inconsueto si aggiunge quella di una cena nella romantica atmosfera di un paesaggio alpino completamente innevato, illuminato solo da luna e stelle, l'esperienza diventa magica...



© Alessandro Fuser

In alcune località delle Alpi i rifugi più caratteristici, situati in quota e raggiungibili solo con sci, ciaspole, motoslitta o gatto delle nevi, propongono cene davvero speciali. Ma l'emozione inizia ancora prima, quando si affronta il viaggio a bordo del gatto delle nevi per raggiungere questi paradisi immersi nella natura. Quando cala il buio, gli impianti di risalita si fermano e gli sciatori svuotano le piste, arrivano questi enormi mezzi di trasporto che iniziano a preparare le piste per il giorno successivo. La neve brilla alla luce della luna e gli alberi carichi di neve sembrano addormentati.

Aspettando il gatto delle nevi

Alla "fermata" concordata per salire l'immaginazione corre veloce. Il gruppetto di persone in attesa del gigante ha stampato il sorriso sul volto. Non c'è il sole a riscaldare. Fa freddo e la domanda nasce spontanea: la cabina passeggeri del gatto sarà riscaldata e confortevole? Poco importa, l'idea di stare venti minuti su un ciclope della neve e guardare un paesaggio da fiaba attraverso i suoi finestrini è troppo allettante. Arriva piano piano, si sente prima il rumore dei cingoli ovattato dalla neve e poi spuntano i fari, grandi occhi che illuminano la montagna. È festa! Tolti i guanti, si afferra il telefono per i selfie, i video, le foto e per la diretta Instagram. Quando ricapita più? La salita è duplice: quelli sportivi balzano sul cingolo e si arrampicano sulla cabina passeggeri che è posta a un paio di metri da terra. Per i meno agili arriva una comoda scaletta. L'abitacolo è caldissimo.

ALTA BADIA

L'Utta Chert di Corvara, nell'incantevole comprensorio dell'Alta Badia, organizza cene con piatti tipici. Il trasporto è organizzato dal Passo Campolongo: in estate in fuoristrada e in inverno con il gatto delle nevi. Con 130 km di piste, il collegamento diretto a 500 km di piste nel comprensorio Dolomiti Superski, una rete di 53 impianti di risalita rapidi e comodi e il suo caratteristico paesaggio dolomitico, la regione sciistica dell'Alta Badia è una delle destinazioni top per le vacanze invernali. Gli sciatori più esperti amano la varietà del comprensorio con piste nere come la Vallon-Boè o la pista di slalom gigante Gran Risa a La Villa. www.altabadia.org



© Alessandro Fuser





E anche confortevole. È come essere in gita con la scuola: tra risate e grida si parte alla volta del rifugio. La vibrazione del cingolato è costante e si percepisce anche la pendenza della salita. I brividi sono concessi.

VALLE D'AOSTA: PILA

A due passi dalla città di Aosta, Pila è una località amata dagli appassionati della montagna e degli sport invernali: la superba vista dei 4000 delle Alpi, dal Monte Bianco al Monte Rosa, è un'emozione da realtà aumentata. La neve è sempre assicurata grazie ai 480 cannoni, che garantiscono una copertura di almeno l'80% delle piste: il gatto delle nevi è sempre in azione. La proposta enogastronomica qui è un punto di eccellenza: fra brasserie, pub, baite e ristoranti, si possono degustare i prodotti più tipici della Vallée e le materie prime che parlano l'antica lingua della tradizione. Ecco la mocetta (carne di cervo essiccata nei fienili), il prosciutto di Bosses, il celebre lardo di Arnad accompagnato dal miele. Fontina, tome e la grande tradizione delle carni con polenta, o dei pesci di fiume, insieme alle zuppe, con o senza pane nero, sono il "menù" alla carta da accompagnare con Gamay, Fumin o Torrette o Inferno, per citare alcuni celebri vini locali (www.pila.it). L'emozione della cena in rifugio, raggiungibile con il gatto delle nevi, si ripete ogni giovedì, venerdì e sabato. La splendida baita **Société Anonyme de Consommation** (www.ristorantesociete.it), completamente ristrutturata,

dal design contemporaneo e tocchi glamour, è immersa nel silenzio. Un grande dehor innevato, fiaccole e candele indicano l'ingresso. Nel grande open space del bar si respira l'atmosfera valdostana; tanto legno, pietra e vetro regalano alla Société un'aria ricercata, pur mantenendo un ambiente rustico-chic grazie alle decorazioni tradizionali, alle travi e al pavimento di legno antico. Roberta Bottel accoglie gli ospiti e presenta il piano superiore della baita, dove viene servita la cena. Un luogo intimo e ricco di dettagli curati.

Tra le proposte: aperitivo di benvenuto con calice di bollicine e amuse-bouche, finissima di mocetta, sedano, noci e mele Valdostane (salume prodotto da De Bosses di St. Rhemy - la frutta coltivata da Tognan di Pollein); crostone di polenta rustica con crema di Bleu d'Aoste e boudin croccante (farina macinata a pietra dal mulino Chappoz di Donnas; formaggio prodotto da La Centrale del Latte di Gressan; salume della macelleria Racchio di Fénis); tagliolino di pasta fresca con battuta di capperi, pomodorini e acciughe del Cantabrico; spezzata di cinghiale con patate schiacciate e verdure (patate di montagna della Valle di Clavalité). Per addolcire ulteriormente la serata, bavarese alla vaniglia con salsa ai frutti rossi con latte prodotto da Pellissier di Champagne. Anche il caffè qui è speciale: si chiama 4810, ed è una miscela creata dalla ditta La Clavalité di Pollein. Il menù di San Valentino, poi, scioglie tutti i cuori. Si comincia con un aperitivo di benvenuto con calice di Mattia Vezzola Brut accompagnato a cubo di salmone con caprino, mela verde e polvere al nero di seppia.



La splendida baita Société Anonyme de Consommation, completamente ristrutturata, dal design contemporaneo e tocchi glamour, è immersa nel silenzio.

“Quando cala il buio, gli impianti di risalita si fermano, gli sciatori svuotano le piste e arrivano gli enormi gatti delle nevi che iniziano a preparare le piste per il giorno successivo”

Si prosegue con baccalà mantecato con crostone di polenta, salsa al basilico e crema di melanzane affumicate; tartare di capasanta con pomodorini confits e stracciatella; tagliolino al verde con rana pescatrice, gamberi e vongole; filetto di maiale con mele valdostane, pancetta, broccoli e peperoni arrostiti (carne della macelleria Zoppo di Sarre). Come dolce, il delizioso bacio scomposto e il parfait al genepy con salsa al cioccolato fondente. Non può mancare il caffè 4810. Il costo della cena, bevande escluse, è di 50,00 euro, mentre quello del trasporto con il gatto delle nevi è di 12,00 euro, andata e ritorno (per prenotare, 339 535 56 44).

☉ Dove dormire

Hotel Lion Noir, dalla calda atmosfera montana, è ubicato direttamente sulle piste (si parte e si rientra all'hotel "sci ai piedi"). La posizione è molto panoramica, con vista sul Grand Combin, su Aosta e la Vallée, su Monte Bianco, Cervino e Monte Rosa (www.lionnoirhotel.it).

AUSTRIA: SERFAUS

In Tirolo, Serfaus è una splendida località sempre soleggiata, ideale anche per le famiglie. 68 impianti di risalita, più di 200 km di piste, 10 km di piste per slittini e percorsi in motoslitta per bambini, 8 fun area per famiglie e parchi giochi sulla neve. Si tratta di un vero paradiso per gli amanti delle vacanze bianche. Ogni martedì si può cenare al

Monte Mare Restaurant.

"Dove il monte incontra il mare": ecco il motto che ha ispirato anche la cucina, nei cui piatti non mancano le ricette a base di pesce.

La grande terrazza panoramica offre una vista impareggiabile sulle montagne; la struttura modernissima, tutta in vetro, accoglie gli ospiti con un grandissimo

open space. L'atmosfera è particolare e

giovane. Un luogo innovativo dove assaggiare la cucina locale, come gli spätzle al formaggio, uova con lo speck e l'immane strudel alle mele.

La salita è con l'impianto ma dopo la cena si ritorna a valle con il gatto delle nevi Masner Express alle ore 20.30. Giunti in paese, viene organizzato un transfer all'albergo. Il costo è di 108,00 euro per un adulto, 75,00 euro per i bambini (2004-2012) e 33,00 euro per i bambini nati dopo il 2013 (www.serfaus-fiss-ladis.at).

☉ Dove dormire

Hotel Cervosa di Serfaus, un indirizzo di puro piacere, sia per la splendida Spa sia per la ricercatezza della cucina. Hugo e Gertrude Westreicher pongono grande attenzione ai menù proposti. "Hugo" è il ristorante gourmet, aperto anche agli ospiti esterni: pochi tavoli in un ambiente di stile, con bellissime pareti arricchite di tante nicchie illuminate dove sono stati posti i liquori e le bottiglie più pregiate. All'interno c'è la cantina dei vini, separata dalla sala ristorante con una parete di vetro. Da una parte vini francesi e dall'altra vini internazionali, un tempio per gli appassionati di etichette ricercate (www.cervosa.com).





Il Ristorante Kuhstall di Sils è un fantastico esempio di come si trasforma una stalla tradizionale, arredandola con mobili semplici e moderni, senza però rinunciare all'ambiente accogliente di montagna

SVIZZERA: ENGADINA

In Svizzera, nell'Alta Engadina, attorno al famoso Massiccio del Bernina, che culmina nella vetta del Piz Bernina a 4.049 m (l'unico 4000 delle Alpi Orientali) si trovano gli incantevoli paesi di Sils, Silvaplana, Pontresina e la celebre St. Moritz. Sul versante occidentale del Piz Bernina troneggia l'imponente Corvatsch, mentre sul versante orientale riposano la dolce Diavolezza e la sportiva Lagalb. Si tratta di uno scenario alpino da favola. In inverno sono aperti una decina di ristoranti in mezzo alle montagne, pronti per ammaliare sciatori e non con piatti e ricette tipiche del territorio. Da non perdere lo Snow Night ogni venerdì dalle ore 19.00, con feste straordinarie nella stazione intermedia, sulla pista illuminata più lunga della Svizzera. Anche qui i gatti delle nevi sono i protagonisti delle piste appena cala la sera. L'acquisizione del primo gatto delle nevi risale al 1964, un vero e proprio "nonno" degli attuali oggi in funzione. Tra i ristoranti che punteggiano le piste da sci il bizzarro **Ristorante Kuhstall** di Sils si differenzia per una particolarità: si tratta di un fantastico esempio di come si trasforma una stalla tradizionale, arredandola con mobili semplici e moderni, senza però rinunciare all'ambiente accogliente tipico dei locali di montagna. Se nel periodo estivo qui pascolano le mucche, d'inverno accoglie sciatori e non. Di giorno propone una cucina casareccia e, tempo permettendo, grigliate



sulla terrazza esposta al sole. Con prenotazione obbligatoria, è possibile organizzare eventi serali e cene da mercoledì a domenica. La sera il Kuhstall allietta il palato dei suoi ospiti con una gastronomia creativa (13 punti Gault Millau) e vini scelti. Un'esperienza unica ad alta quota. Tra le prelibatezze: zuppa d'orzo grigionese con salsiccia engadinese affumicata; lucioperca fritto con risotto allo zafferano, peperoni e spuma di astice; costine di maiale marinate al miele e salsa di soia. Non può mancare infine lo strudel di mela con salsa alla vaniglia. Si arriva a piedi con una passeggiata di 30-40 minuti dalla stazione a Valle Furtschellas, percorrendo un sentiero illuminato da lampade, oppure si può salire con il gatto delle nevi al costo di 200 CHF (circa 175,00 euro) a tratta (capienza



affascinante lavoro su piste meno ripide, ci sono le piste Bad Moos e Vierschach, con pendenza del 49% e costi inferiori: rispettivamente 140,00 euro e 150,00 euro (www.trecime.com).

☉ Dove dormire

Il **Berghotel** di Sesto si trova nelle vicinanze della Croda Rossa, dove parte l'avventura per la Free Fall Ride. Dal ristorante, tutto a vetri, si vedono i gatti delle nevi mentre battono le piste: mentre si cena, lo spettacolo è assicurato. L'hotel è "sci ai piedi" in quanto una pista scende proprio accanto a esso. La cucina è molto curata, con grande attenzione alla freschezza dei prodotti utilizzati, preferibilmente dei masi della valle. Tra i piatti: carpaccio di bue del maso di Seeber Manfred alle erbe; pot-pourri d'agnello arrosto del maso Unterotl di Sesto con erbe selvatiche e lardo di Colonnata; filetto di maiale Altenburger rosolato in mantello di pancetta Villgrater con maggiorana di montagna, patate al timo e peperonata (www.berghotel.com).

massima 16 persone). Per scendere una divertente variante, sicuramente più economica del gatto delle nevi, è quella dello slittino che può essere noleggiato al costo di 7 CHF (circa 6,00 euro). Si può prenotare al numero + 41 799377919 (www.corvatsch.ch).

☉ Dove dormire

A Sils, proprio accanto al museo della casa del filosofo Nietzsche, l'**Hotel Edelweiss** ha charme e un'affascinante storia da raccontare (fu inaugurato nel 1876). Lo Jugendstil (l'Art Nouveau) impregna le sale con solenne eleganza, mentre la Spa offre momenti per rilassarsi nelle saune e nell'idromassaggio. Ottima la cucina (www.hotel-edelweiss.ch).

IL GATTO DELLE NEVI SOLO PER TEMERARI

Per questa esperienza non bisogna soffrire di vertigini e avere problemi di cuore. I battiti accelerano, come sulle montagne russe: la discesa vertiginosa ha in certi punti una pendenza del 72%. A proporre questa impresa adrenalinica, che dura circa 60 minuti, è il magnifico comprensorio sciistico altoatesino Tre Cime Dolomiti (110 km di piste su 5 montagne collegate), che offre la possibilità di sedere in prima fila, accanto al gattista delle nevi, e vedere in diretta come batte la pista più ripida di tutto l'Alto Adige, la celebre Holzriese. Fattore adrenalina classificato con il massimo punteggio: 10. La pendenza è tale che perfino il gatto delle nevi deve montare dei ramponi sui cingoli e affidarsi a una fune d'acciaio mentre percorre la zona rossa. Un'esperienza indimenticabile per tutti coloro che credono nella collaborazione tra uomini e macchine, soprattutto se si tratta di "caduta libera". L'avventura è stata battezzata infatti "Free Fall Ride" (il costo è di 180,00 euro con partenza alla Stazione a Valle Croda Rossa verso le ore 17.00). Per chi vuole provare l'esperienza di stare accanto al gattista per circa un'ora e vedere il complicato e

☉
Il magnifico comprensorio
sciistico altoatesino
Tre Cime Dolomiti
(110 km di piste su
5 montagne collegate)

