



IL PIACERE *di uscire*



Piste da gourmet



Ci sono i forzati dello sci che puntano la sveglia al mattino presto, infilano un impianto dopo l'altro e dedicano al pranzo solo una breve sosta per un panino. E poi c'è chi la neve se la gode con calma: la pausa sulla terrazza al sole, il grappino prima dell'ultima discesa e, soprattutto, la sosta in baita per gustare le delizie della cucina di montagna. Ecco allora le mete privilegiate per chi sogna le vette del gusto.

■ **Rifugi da chef.** Monte che vai, fornelli che trovi. Sulla pista Nouva nel Canalino di Pila (Ao), c'è un rifugio da leccarsi i baffi: **Société anonyme de consommation** (tel. 3395355644; www.ristorantesociete.it). I suoi menu, studiati con la consulenza di Massimo Guzzone, chef del rinomato ristorante torinese Le Piste del Lingotto, offrono specialità valdostane e piatti come lo stinco di fassone in terrina o il guanciale stufato con vino Torrette.

■ **Piatti olimpici.** Il menu imperdibile per chi sceglie le piste olimpiche della Via Lattea è quello dello **Chalet Il Capricorno** (tel. 0122850273; www.chaletilcapricorno.it) di Salice d'Ulzio, tipico rifugio alpino dove gustare le specialità piemontesi vicino a un grande camino. Da non perdere la mousse di prosciutto cotto, il coniglio arrosto con patate e cipolle e torte ai frutti di bosco.

■ **Menu in quota.** Chi sceglie le piste soleggiate del Mottolino a Livi-

gno deve fare una sosta in quota, al **M'eating Point** (tel. 0342970025; www.mottolino.com). Qui, nel ristorante a la carte separato dall'affollato self service, si gustano le tipiche manfrigole, crespelle di farina di grano saraceno ripiene di formaggio d'alpeggio.

■ **Sciare con gusto.** Una delle mete privilegiate dell'Alto Adige è l'Alta Badia. Salendo in vetta fino alle piste della Gardenaccia, sopra Pedraces, si arriva nella skiarea di Santa Croce, il paradiso dei buongustai. Nel **Rifugio Santa Croce** (tel. 0471839632) si assaggiano i migliori kaiserschmarren delle Dolomiti, le frittatine dolci accompagnate dalla marmellata di mirtilli fatta in casa possono essere considerate anche un piatto unico. Di grande soddisfazione.

■ **Fornelli stellari.** La ski area di Carezza (Bz) è il regno dei canederli. E qui la **Baita Masarè** (tel. 3482856474; www.masare.it) ne propone una gustosa scelta allo speck, al formaggio e agli spinaci. E ci sono anche nella versione dolce, ripieni di albicocche. I gourmand più appassionati, poi, devono segnarsi l'appuntamento con le Settimane culinarie di Obereggen (www.rosengarten-latemar.com/gourmet): dal 2 al 17 aprile famosi chef stellati prepareranno tante prelibatezze nei rifugi dello Ski center Latemar.

Luisa Marelli

1. Il Rifugio Santa croce, in Alta Badia, dove si possono assaggiare le tipiche frittatine dolci dello chef Erwin Irsara (foto 3). 2. I canederli sono la specialità della Baita Masarè, in Alto Adige.



Se il binomio sci e cucina vi alletta, date un'occhiata al gourmet skitour dell'Alta Badia con il Qr code qui sopra. Trovate tutte le istruzioni a pag. 165.



Per chi cerca il dono perfetto, da regalare al partner a S.Valentino, ci sono i cofanetti luxury Weekend in Castello e dimore d'epoca di Emozione3 (www.emozione3.it): oltre 60 soggiorni da sogno per due persone, con una notte e prima colazione.