



FOOD & WINE

## UNA SOSTA CULINARIA CON STREET FOOD O PIATTI TRADIZIONALI

Dolci colorati, pane e salamella, formaggio grigliato. E per la cena, c'è una nuova stella che brilla nella stube

### 1 MONTE PORA

La tradizione dei gatti delle nevi trasformati in food truck arriva dall'America, ma l'interpretazione (e il panorama) è 100% locale: in questo caso siamo a Monte Pora, piccolo ma frizzante comprensorio con vista a 360° sulle Prealpi bergamasche. Qui si trova **Strinù, ristorante su ruote** – o meglio, su cingoli – che sfama gli sciatori con panini imbottiti tra cui spicca il "pà e strinù", pane e salamella ([montepora.com](http://montepora.com)).

### 2 SELVA DI VAL GARDENA

La stella Michelin raggiunge la Val Gardena per illuminare l'eleganza e l'autenticità dei piatti proposti da **Alessandro Martellini nel "Suinsom", stube per palati raffinati dell'Hotel Tyrol** ([tyrolhotel.it](http://tyrolhotel.it)). A una manciata di passi dagli impianti di risalita, con piscina riscaldata e accolti dalla gentilezza dei proprietari Bibiana Dürler e Maurizio Micheli, lo chef neostellato è accompagnato nel servizio dalla sommelier, Marika Rossi, custode delle 750 etichette della cantina.

### 3 PASSO FALZAREGO

Baita Resh si trova a quota 1.600, fuori Cortina in direzione Passo Falzarego. Un ristorante speciale, soprattutto per i dolci. Qui Ivan con la moglie Sonia preparano pasticcini artigianali in bella mostra nella vetrinetta. **Le specialità sono i cestini di frutta finger food, deliziosi e colorati preparati in piccoli gusci di frolla ripieno di crema** ([cortinaup.it](http://cortinaup.it)).

### 4 LEUKERBAD

Leukerbad – in una valle laterale del canton Vallese – sa di Svizzera, quella vera: i ristoranti dove fare **scorpacciate di fondue, rösti e formaggio grigliato**, le pensioni nel centro pedonale e i sentieri per gli escursionisti come quello che dal Passo della Gemmi porta fino a Sunnbüel. Per completare il tuffo nella tradizione, ci sono i bagni termali pubblici alimentati da 65 sorgenti ([svizzera.it](http://svizzera.it)).

### 5 VALTOURNENCHE

Per alcuni è tappa fissa al mattino quando ci vuole un caffè con croissant, per altri è la coccola del rientro: un tè con una fetta di crostata, una cioccolata calda con un riciolo di panna, o un aperitivo con la focaccia da farcire al momento. **Flamini "pâtisserie & bistrot", strategicamente collocata sulla strada che porta a Cervinia**, in frazione Perzeres a Valtournenche, è una tappa quasi obbligatoria. E visto che il Natale si avvicina, menzione speciale per il loro panettone artigianale.

### 6 VAL DIFASSA

Baita Cuz si trova nell'area scistiva del Buffaure, a quota 2.200, in Val di Fassa. Nel ristorante vista Sassolungo, il gestore Stefano con lo chef Fabrizio servono **piatti della tradizione. Come il tris di canederli e crema di patate con speck croccante**. Da provare i saporiti cajoncie, i tortelloni con ricotta e ripieno di fichi. Vicino alla baita, le grandi opere dell'artista Franz Avancini ([buffaure.it/baita-cuz](http://buffaure.it/baita-cuz)).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



17/03/73

## 6 VAL DIFASSA

Baita Cuz si trova nell'area sciistica del Buffaure, a quota 2.200, in Val di Fassa. Nel ristorante vista Sassolungo, il gestore Stefano con lo chef Fabrizio servono **piatti della tradizione. Come il tris di canederli e crema di patate con speck croccante.** Da provare i saporiti cajoncìe, i tortelloni con ricotta e ripieno di fichi. Vicino alla baita, le grandi opere dell'artista Franz Avancini ([buffaure.it/baita-cuz](http://buffaure.it/baita-cuz)).

© RIPRODUZIONE RISERVATA