

VIAGGIO NELLE MIGLIORI CUCINE IN QUOTA

Il Trentino dei rifugi gourmet slalom tra i locali con vista Dolomiti

Non solo sport invernali sugli 800 chilometri di piste, ma anche ristoranti tradizionali e ritrovi guidati dagli chef stellati. A InAlto sul Col Margherita Alfio Ghezzi porta i suoi piatti pluripremiati e allo Chalet Spinale ecco lo Snowgrill Kiosk

di **Valentina Ruggiu**

Dalla cucina tipica a quella rivisitata dagli chef stellati. Gli 800 chilometri di piste che compongono le tante skiaree del Trentino non sono solo divertimento per chi ama gli sport invernali, sono anche un viaggio gourmet tra i rifugi.

Luoghi dove i sapori della tradizione e la vista mozzafiato sui paesaggi dolomitici si fondono in un'esperienza unica. Ecco alcuni dei punti ristoro che coniugano tipicità e vedute sulle bellezze trentine.

In Val di Fassa Baita Cuz è un rifugio che, oltre a offrire una sauna in una botte e camere con vetrate panoramiche sul Catinaccio, ha un menù colmo di prodotti locali sapientemente lavorati. Nel cuore della skiarea del Belvedere, invece, si trova il rifugio Ciampolin con una terrazza che si affaccia sul Sassolungo, sul Piz Ciavazes e sul Sass Pordoi. Il menù coniuga tradizione italiana e ladina ed è famoso per le sue grigliate di carne e verdure. Altro rifugio che mixa le due cucine è il Fienile Monte, ai piedi del Sassolungo. Fiore all'occhiello è la cantina con oltre 400 etichette di vini. Un'ampia scelta per sorseggiare un calice sulla terrazza vista Dolomiti. Passando alla vicina Val di Fiemme, nella skiarea del Latemar, è pronto ad aprire In.Treska. A 2200 metri di quo-

ta, è la principale novità gastronomica dell'area. Punto di forza è l'ampia vetrata che funge da trait d'union con il paesaggio. Sull'Alpe Cermis si trova il rifugio "alpin chic" Lo Chalet dalle cui vetrate si ammira il paradiso naturalistico del Cimone del To' della Trappola, delle Dolomiti Orientali, della Catena del Lagorai e delle Pale di San Martino: la vista mozzafiato si coniuga con il gusto con una cucina legata al territorio ma innovativa.

Se si sceglie la skiarea dell'Alpe Lusia si può optare per lo Chalet Valbona con la sua terrazza solarium che diventa un piccolo angolo di paradiso nelle giornate di sole. O, ancora, il rifugio Lusia, da cento anni punto d'incontro tra i territori delle Valle di Fassa e di Fiemme. La cucina è tipicamente montana, con ingredienti locali e a km zero. Mentre vicino al parco naturale di Paneveggio si trova lo Chalet 44 Alpine Lounge: un locale dalle linee moderne con vetrate enormi e una terrazza di 600 metri quadrati. Infine, sul Col Margherita, si può sostare al rifugio InAlto, dove lo chef stellato Alfio Ghezzi ha deciso di portare i suoi menù Michelin.

Nella vicina skiarea di San Martino di Castrozza Passo Rolle il connubio tra discese e cibo si consolida con lo skitour delle malghe. Qui Malga Ces da 70 anni offre prodotti a km zero e piatti fatti in casa. Spostandosi sull'Alpe Cimbra,

mentre si è alle prese con lo Skitour dei Forti, s'incontra il rifugio Stella d'Italia, gestito dalla famiglia Rech. La stessa che dal 2007 si occupa di Baita Tonda: storico rifugio del '48, unico a pianta circolare.

Nella skiarea Madonna di Campiglio-Dolomiti di Brenta un punto di riferimento per chi ama mangiare con vista è il rifugio Doss del Sabion, grazie al panorama che offre sulla Valle Rendena, sulle Dolomiti di Brenta e sul gruppo dell'Adamello. Sua particolarità è il Big Doss, un panino extra large farcito con salamella, peperoni, cipolle, formaggio e tanta salsa. Proposte ricercate e ambiente glamour caratterizzano lo Chalet Spinale, rifugio arroccato sulla sommità dell'omonimo monte, che ha anche uno 'Snowgrill Kiosk' dove si può comporre il proprio panino. Mentre per rifocillarsi sulle note di un dj set c'è il rifugio Boch, il più amato dai giovani.

Gli amanti dei formaggi possono sostare ai rifugi Orso Bruno e Solander, nella skiarea di Marilleva-Folgarida per assaggiare specialità della cucina solandra e il formaggio Casolèt.

Infine il rifugio La Roda, sulla cima Paganella, con la sua particolarità: a cena propone anche piatti a base di pesce. Dalla sua terrazza si può osservare la valle dei laghi. Un altro spettacolo di una Regione ricca di tesori culinari e naturali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA