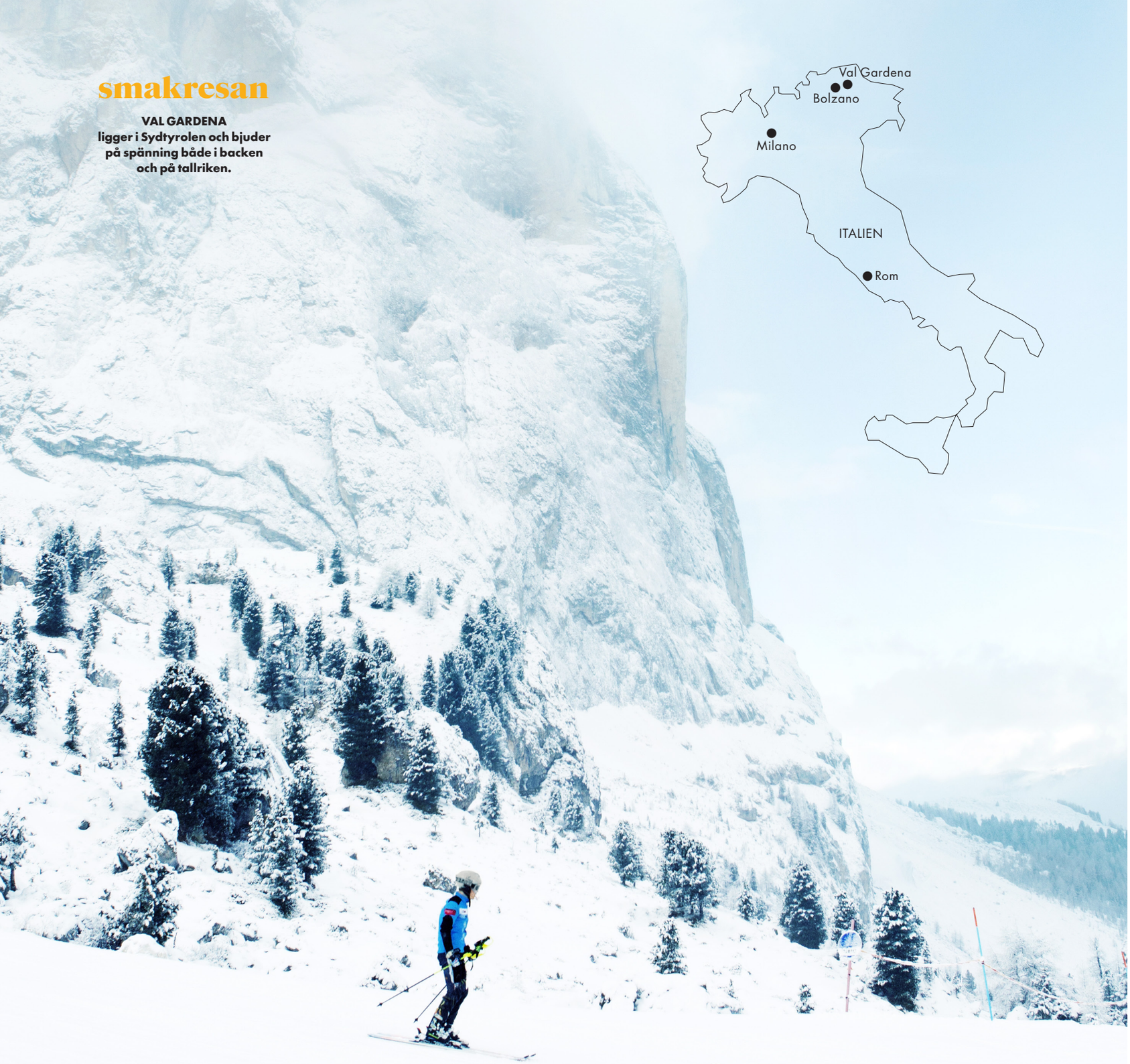
VAL GARDENA ligger i Sydtyrolen och bjuder på spänning både i backen och på tallriken.



Smaker från SYDTYROLEN

Lite Österrike, lite Italien. Men allra mest ett alldeles eget land. Förutom ett sanslöst vackert bergslandskap har Val Gardena i Sydtyrolen ett eget språk, ladino, och en ovanligt spännande mat- och vinkultur. När Alperna gifter sig med Medelhavet händer det fantastiska saker i köket.

AV EVELYN PESIKAN FOTO ERIKA GERDEMARK

LITE ÖSTERRIKE, lite Schweiz, lite Italien men Val Gardena har ändå en egen personlighet.

MATKONSTER. Den sofistikerade maten på Alpenroyal är allt annat än alpin…

KOCKEN Mario Porcelli på Alpenroyals restaurang gör varje maträtt elegant, ingen stabbig pasta här inte.

SPA-LYX. På hotell Alpenroyal i Selva kan man bada året runt.

ISIG SKÖNHET. Frusna fontäner i centrala Ortisei.

SPECK i alla dess former finns att få i alla butiker i dalen.

PÅ BAITA SOFIE serveras högklassig och traditionell mat.

SMAKRIK GIN tillverkas på Baita Sofie.

MARIO PORCELLI är stjärndekorerad kock på Alpenroyal.

Hisnande höga berg, gnistrande snö, knastrande brasor, några munsbitar saltad speck av högsta kvalitet och en ljuvlig lokal pinot noir i glaset. Så härligt kan man ha det varje kväll i underbara Val Gardena, den italienska men delvis autonoma delen av Sydtyrolen, en gränsregion vars nationella identitet och tillhörighet varit omtvistad i många år. Österrikiskt eller italienskt? I dag blir svaret oftast: Varken det ena eller det andra. Sydtyrolen är en egen kulturell region som formellt och juridiskt är en del av Italien men man har numera rätt att till exempel undervisa barnen på ladino, det egna, mycket speciella språket. Välkommen till Val Gardena heter *Bénuni te Gherdéina* på ladino och välkomna känner vi oss verkligen överallt i denna vackra dal som har lång vana av att ta emot turister. Sedan 2009 är området som omges av Dolomiterna en del av Unescos världsarv, till stor del beroende på den unika naturen, inte minst den speciella bergarten som ger de spetsiga höga bergen en ovanligt vacker blek färg.

– Vid soluppgången blir topparna guldfärgade, berättar vår guide turistchefen **Christina Demetz** som i likhet med de flesta andra infödda är mycket stolt över sin hembygd.

Under våra dagar tillsammans växlar hon elegant mellan en skorrande italienska, en perfekt tyska och sitt eget ladinospråk. Faktum är att vi stundtals har lite svårt att fatta var i Europa vi egentligen befinner oss, det känns inte som Italien men inte heller Österrike. Husen är inte särskilt ”alpiga”, här finns allt från praktfulla sekelskiftesvillor till moderna, neutrala byggnader.

– Flera av de stora, gamla trähusen ni ser byggdes av framgångsrika bildhuggare som emigrerade härifrån till USA. Många blev mycket förmögna och återvände så småningom hem, förklarar Christina och tillägger att detta urgamla hantverk fortfarande är mycket utbrett i dalen och att vi senare ska få träffa en ovanlig utövare av denna konst.

Vi som alltså inte alls har kommit hit för att åka skidor fokuserar på att utforska sevärdheterna i och runt de tre små byarna Selva, Ortisei och Santa Christina. Och vi har definitivt kommit hit för en grundlig utforskning av den lokala gastronomin och de kända regionala vinerna.

Redan första kvällen på vårt hotell Alpenroyal får vi en smärre kulinarisk chock. Eftersom vi befinner oss mitt i en alpin region hade vi förväntat oss en mer rustik, för att inte säga stabbig, middag med mycket ost och speck. Men kökschefen **Mario Porcelli** som har en stjärna i Guide Michelin är sannerligen inte alls inne på det spåret. Han bjuder oss på en utsökt elegant gourmetmiddag där varje tallrik är ett litet förfinat konstverk, en ytterst fantasifull capresesallad, supergod rödbetsravioli, en bit stör som är tillagad med kardemumma, melon och apelsin och röks inför våra ögon med kamomill och hö. På detta en ytterligt mör rådjursfilé dekorerad med begoniablommor. Mama mia, vi är helt slagna till slant redan före de storslagna efterrätterna som består av diverse minikreationer med päron, nötglass, ricotta, vit choklad, röda bär, hasselnötscrumble. Att denna blyga kökskonstnär, bördig från södra Italien, är med i kedjan Charming Italian Chefs, Chic, förvånar oss inte ett ögonblick. Under denna alldeles underbara kväll bekantar vi oss även för första gången med den lokala vindruvan Lagrein, som påminner om Cabernet men ger ett något lättare men ändå robust djuprött vin. Tyvärr är produktionen för liten för export men vi tvekar inte att köpa med oss en flaska hem. Sydtyrolen är också känt för sina eleganta pinot noir-viner men det är samma sak där, merparten av produktionen säljs i regionen.

Att vi egentligen, kulturellt sett, inte befinner oss i Italien får vi bekräftat under den generösa hotellfrukosten nästa morgon. Vi är nu tveklöst i brödbältet, som sträcker sig från södra Tyskland in i

OSTMAKAREN Martin Mussner i Ortesei gör underbara ostar, bland annat Herbes med örter.

RESTAURANGÄGAREN och gintillverkaren Markus Prinoth har vuxit upp på Baita Sofie, 2400 meter över havet.

Schweiz och Österrike och alltså även in i Dolomit erna. Det finns 13 sorters bröd att välja på här. Tretton. Vi är helt överväldigade. I Italien får man annars ofta be om vanligt bröd till frukost – vi nordbor är ju inte vana vid att frossa i kakor på morgonen.

Tack och lov smakar vi inte på alla de goda bröden för då hade vi fått svårt att orka ta oss upp till lunchen på Baita Sofie, en restaurang och vinkällare belägen på närmare 2 400 meters höjd. Hit kan man bara komma med linbana, sittlift och skoter på vintern och här i den totala ensligheten har ägaren **Markus Prinoth** vuxit upp.

– Min syster och jag åkte skidor till skolan och tog linbanan hem, berättar denna trevliga man som tagit över verksamheten efter sina föräldrar som dock bor kvar och hjälper till med restaurangen.

Markus ville utveckla Baita Sofie (som mamma också heter) och beslöt sig för några år sedan att börja tillverka gin efter eget recept.

– Vi har enbär, tallkottar och en massa örter här uppe. Vår produkt som heter 8025, eftersom vi är belägna på 8025 fots höjd, innehåller cirka 15 olika örter, säger han.

Före lunchen smakar vi på den populära aperitifen Hugo som består av prosecco, mynta, fläder och mineralvatten. Friskt och gott. Därefter serveras vi en mycket god soppa gjord på hö, små friterade potatisplättar med surkål, en mustig gulasch med knödel och mamma Sofies berömda och mycket gula apfelstrudel.

– Det beror på att våra ägg är ovanligt gula, säger Markus och berättar om det knäckeliknande *pan sech* som bjuds till soppan.

– Förr i tiden var folk här mycket fattiga. Detta hållbara bröd som är gjort på rågdeg och kummin bakades bara två gånger per år.

Proppmätta och renade av den friska luften susar vi skidlösa ned till dalen för att strosa runt i Ortisei, den största av de tre byarna. Nu ska vi få träffa **Judith Sotriffer,** en av få kvinnliga bildhuggare. Denna vänliga konstnär har fokuserat på att tillverka de speciella trädockor som är typiska för Val Gardena.

– På 1700-talet fanns det omkring 50 familjer i dalen som levde på att göra olika träleksaker, men numera är vi få, säger Judith som tar emot oss i sin harmoniska dockateljé och berättar att hennes släkt bott i dalen sedan 1407.

– Det var inte vanligt att kvinnor blev bildhuggare men jag insisterade, trots att min lärare tyckte att jag skulle gå tillbaka till köket, skrattar hon.

Vi stannar kvar i Ortisei till kvällen då nästa matupplevelse knockar oss. Nu är det en annan fåordig ung kökschef, **Reimund Brunner**, också han försedd med en välförtjänt Michelinstjärna, som ska visa vad han kan. Restaurangen har det anspråkslösa namnet Anna Stuben men här serveras förstklassig och otroligt vacker gourmetmat. Reimund är en sann och ovanligt kreativ matkonstnär och den erfarne sommeliern **Franz Lageder** serverar oss så himmelskt goda sydtyrolska pinot noir-viner att vi bestämmer oss för att komma tillbaka hit med en tom lastbil nästa gång.

Förutom den oerhört goda mat vi får överallt här i dalen är det ett stort plus att nästan alla ställen har en öppen spis. Varför ska man ut och frysa i snön när man kan sitta inomhus framför en varm eld och dessutom äta sig igenom dagarna med stort välbehag utan att ha tråkigt en enda sekund? Med andra ord, Val Gardena, denna fascinerande lilla bit av Europa, är ett utmärkt resmål som passar både lata men nyfikna matälskare och aktiva sportfantaster. ●

”Val Gardena är ett fascinerande resmål som passar både lata men nyfikna matälskare och aktiva sportfantaster”

COSTAMULA I ORTISEI är en före detta kvarn som blivit en underbar restaurang.

VACKER GOURMETMAT på restaurang Anna Stuben.

DOCKORNA av bildhuggaren Judith Sotriffer är världsberömda.

HELGA MUSSNER på Chalet Gerard är känd för sina bakverk.

FRESTANDE SKAPELSER från Villa Frainela vid Selva.

SMAKER FRÅN SYDTYROLEN

”Val Gardena är en naturskön dal som ligger i hjärtat av bergskedjan Dolomiterna i Sydtyrolen, norra Italien”

VAL GARDENA

Val Gardena är en mycket naturskön dal som ligger i hjärtat av bergskedjan Dolomiterna i Sydtyrolen, norra Italien. Närmaste större stad är Bolzano. De tre mest kända byarna är Selva (c:a 2 600 invånare), Santa Christina (c:a 1965 invånare) och Ortisei (c:a 6 000 invånare). Samtliga byar ligger 1 200 m över havet. Här talas det regionala språket ladino, tyska och italienska. I den ordningen. Reser hit gör man genom att ta flyg till Milano, därefter hyrbil, cirka tre timmars körtid.

MYSIGT BOENDE

Hotell Alpen Royal i Selva är stort, lyxigt med ett stort spa och fantastisk mat. Här finns både en gourmetkrog, med en Michelinstjärna, och en enklare bistro. Helt underbar frukostbuffé. www.alpenroyal.com

Hotell Gardena Grödnerhof i Ortisei är också flott och har ett spa, men det främsta skälet att bo här är den makalösa maten på restaurang Anna Stuben, som har en Michelinstjärna. www.gardena.it

Hotel Chalet Gerard ovanför Selva är rustikt men supermodernt och har både ett fint läge och härlig mat. www.chalet-gerard.com

BRA RESTAURANGER & UTFLYKTSMÅL

Ett besök på familjerestaurangen Baita Sofie på 2 400 meters höjd är ett måste. Mycket vällagad mat, stor vinkällare och egen ginproduktion. Missa inte Alpernas bästa apfelstrudel. Kan bara nås med linbana och sittlift. www.seceda.com

Rifugio Emilio Comici är en kultförklarad och mycket populär restaurang/bar på hög höjd. Här har bland annat Ingemar Stenmark varit många gånger. Extra häftigt att äta här på kvällen då man ofta har speciella evenemang. www.rifugiocomici.com

Restaurang Costamula utanför Ortisei är inhyst i ett välbevarat och vackert hus/museum från 1608. Oerhört fin mat och trevlig service. www.costamula.com

På vackra och mycket mysiga Villa Frainela utanför Selva kan man storkna av ett galet stort utbud av läckra hembakade kakor och fina teer. Även goda luncher serveras och man har lägenheter till uthyrning. www.villafrainela.it

ATT SE OCH GÖRA

Val Gardena är ett paradis både vinter och sommar. Stort utbud för skidåkare, snöskovandrare, bergsklättrare, vandrare och cyklister. Den som inte vill sporta kan med fördel ägna sig åt att mysa framför brasor (finns överallt) och frossa i den oerhört goda maten. Val Gardena är också känt för sitt trähantverk sedan urminnes tider. Det finns bildhuggarkonst att köpa överallt. Men missa inte Judith Sotriffers vackra och speciella trädockor. www.judithsotriffer.it

Det finns också fina delikatessbutiker i varje by där man köpa lokala produkter av alla slag. Utbudet av spännande örter är stort, liksom spirituosa av alla sorter.

Avisani i Ortisei har ett stort sortiment av speck och viner. Ett gott råd är att köpa med sig en flaska vin gjord på lokala druvan Lagrein. www.avesani-shops.com

På gården Maso Valin kan man köpa goda och ovanliga ostar av dalens enda ostmakare. www.valin.it