

# Innamorati a Bolzano

L'Alto Adige è sicuramente una delle mete più romantiche (e golose) d'Italia. Sono tantissime le tavole prestigiose, incorniciate da una corolla di montagne d'assoluta bellezza

di Giovanni Caldara

1\_ Anna Stuben, in Val Gardena. 2\_ Chalet Gerard, in Val Gardena. 3\_ Dalla pasticceria Acherer. 4 e 5\_ Immagini di cucina di montagna.



Se vi preparate a vivere la romantica magia dei mercatini di Natale o siete impazienti di sfrecciare su piste da sci incorniciate da una corolla di montagne d'assoluta bellezza, l'Alto Adige saprà stupirvi anche con un'esplosione di sapori. Quella di Bolzano è una delle province più stellate d'Italia. Quelle, impagabili, che da lassù illuminano le notti invernali incontrano le 19 tavole più prestigiose sparse tra le sue valli. Eppure, anche questi ristoranti altro non sono che la punta dell'iceberg di un sistema assai vivo, complesso, fatto di agricoltori, produttori e artigiani di cose buone che dalla tavola più griffata a quella per tutte le tasche promettono - e mantengono - un vero itinerario del gusto.

che intende riunire e valorizzare il meglio della cucina di montagna. Quella della sua terra, l'Alto Adige, ma anche di tutte le cucine di montagna sparse sul pianeta. Poco distante, ci dirigiamo verso un'altra tappa irrinunciabile: **Ciasa Salares** (tel. 0471.849445) dove la famiglia Wieser dà vita a un'offerta gastronomica quanto mai dinamica e intelligente: **La Sirlola** è il ristorante gourmet (prezzo medio 100 euro) e sorge proprio sotto il **Wine Bar**, ricco di bottiglie tutte da stappare, ma accanto anche alla **Terrazza**: cucina di qualità e conti convenienti (prezzo medio 40 euro). In più, da non sottovalutare, la golosissima **Chocolate room**.

C'è un costante, virtuoso e simbiotico legame con il territorio che solo così può spiegare quel magnifico ristorante (con poche splendide camere) che è il Terra lassù all'**Auener Hof** (tel. 0471.623055, prezzo medio 60 euro) - lo stellato più alto d'Italia - che sorge a 1.700 metri in **Val Sarentino**. Lì, l'ospitalità dei fratelli Gisela e Heinrich Schneider, lo chef, raggiunge vertici d'intrigante sperimentazione. Non lasceremo la Val Sarentino

## LO STELLATO PIÙ ALTO

Prendiamo uno degli chef più rappresentativi d'Italia, Norbert Niederkofler con il suo magnifico ristorante **St. Hubertus** (tel. 0471.849500, prezzo medio 120 euro), all'interno di quell'albergo da sogno che è il **Rosa Alpina** di San Cassiano in Alta Badia: Niederkofler è l'animatore del progetto *Cook The Mountain*



78 ELLE GOURMET 1/2016-17

## itinerari 1



senza aver sostato da Gregor Wenter con il suo **Bad Schörgau** (tel. 0471.623048, prezzo medio 70 euro), un bell'albergo dove brilla la stella dello chef Egon Heiss. Da lì, percorrendo tutta la valle fino al passo Pennes raggiungiamo **Vipiteno**, ormai al confine con l'Austria. Dove a splendere è un'altra vera stella della cucina altoatesina. Anzi, una piccola fiamma: quella **Kleine Flamme** (tel. 0472.766065, prezzo medio 60 euro) che è il ristorante di Annelies e Burkhard Bacher, tanto più preziosa perché qui si prepara una straordinaria cucina fusion, memore dei viaggi in Estremo oriente dello chef. Nella vicina **Val di Vizze**, a **Tulve**, fermiamoci per una spesa golosa e intelligente al maso **Pretzhof** (tel. 0472.764455): dai pascoli di allevamento si produce il meglio dei prodotti dell'Alto Adige. Sostiamo volentieri

6\_ La trattoria da **Pretzhof**, in Val di Vizze. 7\_ Dettaglio della **Chocolate room** di **Ciasa Salares**, che comprende anche il ristorante **La Sirlola** della famiglia Wieser.

per una pausa anche nella sua bella trattoria. Il **Romantik hotel Stafler** (tel. 0472.771136), nel vicino **Campo di Trens a Mules**, è condotto con garbo dalle sorelle Angelika e Irene e vi regalerà un relax totale: la visita alla fattoria è per grandi e piccini. La cucina, poi, del super chef Peter Girtler regala emozioni.

## DEDICATO A SISSI

Sulla strada del ritorno, a **Varna**, ci fermiamo per gli straordinari formaggi di un grandissimo affinaio, Hansi Baumgartner, da **Degust** (tel. 0472.849873). Mentre nel maso **Aspinger** (tel. 335.7085311), a **Barbiano**, si recupera la

## Un paradiso terrestre chiamato Val Gardena

Con i suoi 25 chilometri di estensione e con montagne spettacolari quali il Sassolungo e il parco attorno al gruppo delle Odle, è bello sostare nella parte più alta della Val Gardena, verso l'omonimo passo, ammirando un paesaggio da paradiso terrestre. Magari cominciando da una sosta golosa. Quella allo **Chalet Gerard** (tel. 0471.795274, prezzo medio 40 euro) che è proprio un nido delle aquile, munito di camere, affacciato sulle cime del Sella e sul Sassolungo. Canederli, filetto al Lagrein e profumo di cirmolo per vivere con tutti i sensi le gioie di questo indimenticabile panorama. Ma proprio ai piedi del Sassolungo c'è un rifugio, intitolato al grande alpinista **Emilio Comici** (tel. 0471.794121, prezzo medio 50 euro), dove gustare ottimo pesce: a ben 2.153 metri di altitudine... Il connubio grande cucina e Val Gardena racchiude diversi indirizzi imperdibili. All'**Alpenroyal**, il grand hotel di Selva, nel **Gourmet Restaurant** (tel. 0471.795555, prezzo medio 60 euro) ecco le creazioni dello chef Mario Porcelli; gli fa eco a **Ortisei** lo chef Reimund Brunner nell'intima e meravigliosa **Anna Stuben** (tel. 0471.796315, prezzo medio 60 euro) all'interno dell'hotel Grödnerhof. Mangeremo ancora bene a **Ortisei** alla tavola del **Tubladel** (tel. 0471.796879, prezzo medio 50 euro). Per una scelta tra 60 cioccolate calde andremo invece al **Café Corso** (tel. 0471.796269) della famiglia Senoner. Di ritorno, là dove il nostro viaggio è cominciato, fermiamoci per uno spuntino e una fetta di torta al **Café Cales** (tel. 0471.793471) di **Santa Cristina**, per poi gustare una cena all'insegna della creatività da **Nives** (tel. 0471.773329, prezzo medio 50 euro) a **Selva di Val Gardena**.

coltivazione di ortaggi rari. In **Val Pusteria**, a **Falzes**, l'elegante **Schöneck** (tel. 0474.565550, prezzo medio 50 euro) è un indirizzo giustamente assai ricercato, mentre una piccola grande tavola dove fermarsi per gustare l'autentica cucina altoatesina è a **San Lorenzo di Sebato** con il ristorante **Lerchner's** (tel. 0474.404014, prezzo medio 40 euro). Poco distante, a **Brunico**, la sosta d'obbligo per i più golosi è da **Acherer** (tel. 0474.410030), che è pasticceria, ma anche boutique di fiori. Mentre quando sarà stagione, ci ricorderemo dei canederli di albicocche di **Fink** (tel. 0472.834883) a **Bressanone**. Quelle utilizzate sono i gioielli della Val Venosta, dove anche noi ci recheremo per una delle nostre soste del cuore: il **Kuppelrain** (tel. 0473.624103, prezzo medio 80 euro) a

**Castelbello** dove Jörg Trafoier con tutta la famiglia confeziona una grande cucina: di sera alla tavola stellata; di giorno nel bistrò dove celebra sempre il meglio dei prodotti della sua terra.

Concludiamo a **Merano**, la cittadina amata da Sissi, al punto che un ristorante - e che ristorante - è dedicato all'imperatrice. In cucina il bravo Andrea Fenoglio (**Ristorante Sissi**, tel. 0473.231062, prezzo medio 50 euro) che da quest'anno ha raddoppiato: il suo **357 PizzaAndFood** (tel. 0473.055357) si presenta come una pizzeria classica, ma che insieme è d'autore e che, ancora una volta, vale la nostra sosta. Poi, per una spesa tutta altoatesina andiamo da **Pur Südtirol** (tel. 0473.012140), che oltre a Merano vanta altri tre punti vendita: a **Brunico**, **Bolzano** e **Lana**.

