CORRIERE DELL'ALTO ADIGE
Corriere dell'Alto Adige (ITA)

Paese: it
Pagina: 15
Readership: 31000
Diffusione: 11196

Tipo media: Stampa locale
Autore: Francesca Negri

07 Marzo 2015



Formaggi, gusto extra large Sette aperitivi in val di Fassa

di **Francesca Negri**

Sette aperitivi per appassionati gourmet formato extra large. È questa la proposta di *Happy Cheese Xl*, evento che da oggi al 14 marzo animerà le piste della val di Fassa. A ospitare la kermesse, sette rifugi della zona, dove a farla da padroni saranno in primis i formaggi locali, perle rare come il Puzzone di Moena Dop e il Cher de Fascia.

Varie le formule a disposizione: l'aperitivo costituito da un calice di Trentodoc e da un tagliere di prodotti caseari (8 euro a persona); il «for kids» con formaggi e succo di mela per brindare anche con i più piccoli (5 euro); il piatto *HappyCheese*, ricette tipiche da gustare nei Rifugi sulle piste da sci oppure negli agriturismi aderenti all'iniziativa (12 euro con un calice di Trentodoc abbinato); *HappyCheese Pizza & Trentodoc* (15 euro). E tornati in paese, *HappyCheese* continua tra sfiziosi pre-dinner, spumeggianti piatti tipici e gustose ricette tipiche.

Con gli sci ai piedi ci spostiamo in Alto Adige, per un'altra manifestazione sulla neve. Ritorna anche quest'inverno, infatti, la *Roda dles Saûs*, la settimana dei sapori dell'Alta Badia che, sulle piste da sci, porta alla scoperta dei piatti tipici della tradizione ladina accompagnati dai vini dell'Alto Adige.

Domenica prossima a partire dalle 11, sciando di baita in baita si potranno assaporare i piatti che nascono nel cuore delle Dolomiti, seguendo passo dopo passo le ricette della nonna.

Sono sette i rifugi e i ristoranti coinvolti nel percorso della Roda dles Saûs-Skitour Santa Croce: al rifugio L'Tamà saranno serviti i «Crafuns mori» (frittelle) abbinati a un Pinot Nero; canederlo di fegato in brodo di carne è il piatto proposto dal Rifugio Lèe assieme a un calice di Pinot Bianco; al ristorante Oies, raggiungibile anche in carrozza a metà pista Santa Croce, verranno serviti i ravioli di ricotta e spinaci abbinati al vino Perlhofer Crescendo.

Ancora: il rifugio Florian sulla pista Gardenaccia a La Villa propone gnocchi al formaggio bagnati da un Alto Adige Zweigelt; il Rifugio Nagler delizierà gli sciatori con le frittelle di patate con crauti, servendo un Gewürztraminer; al Paraciora, invece, si può degustare la zuppa d'orzo con le «Turtres», le frittelle ripiene di spinaci e ricotta oppure di crauti, degustando un'Alto Adige Schiava; infine, «Furtaies« con marmellata di mirtilli — ovvero un dolce a forma di spirale che tradizionalmente veniva preparato dalla madre della sposa i giorni prima del matrimonio per parenti e vicini di casa — è la specialità che si potrà gustare al ristorante La Munt, assieme a un calice di Moscato Rosa.

Le specialità ladine possono essere degustate in occasione dell'evento di apertura il 15 marzo, ma anche durante la settimana fino al 22 marzo. È possibile acquistare il piatto singolo oppure una card per tre piatti, valida per tutta la settimana, al costo di 27 euro. Un tour gastronomico sugli sci che offre non solo sapori indimenticabili, ma anche panorami mozzafiato in una vasta conca di boschi e masi ladini, su un percorso, raggiungibile sci ai piedi dal Piz La Villa, adatto a tutta la famiglia.

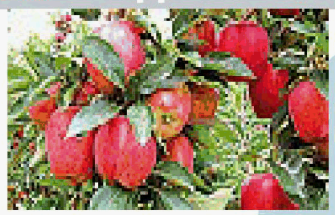
Infine, segnaliamo una cena fuori porta davvero da non perdere. Il tre Stelle Michelin Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Bergamo ospiterà l'altoatesino Norbert Niederkoefler del ristorante St. Hubertus (Alta Badia, 2 Stelle Michelin) il prossimo 10 marzo per un'eccezionale cena a quattro mani e cinque Stelle dal titolo «Le Dolomiti e i sapori lombardi: un'esperienza sensoriale» .

Si prenota al 035/681024 (130 euro a testa, bevande incluse).

Alta Badia
Domenica prossima torna Roda dles Saûs la settimana dei sapori e della tradizione ladina

This article is intended for personal and internal information only. Reproduction or distribution is prohibited.

Piaceri





Francesca Negri

This article is intended for personal and internal information only. Reproduction or distribution is prohibited.