



## Al Rifugio Scotoni si mangia gourmet

Si fatica a credere che intorno a questa straordinaria oasi di pace e bellezza a 2000 metri si siano svolte alcune delle più cruente battaglie della prima guerra mondiale.

Le montagne che circondano il rifugio Scotoni sono state scenario di quel terribile conflitto.

Morti e lutti, ma anche ardite imprese di ingegneria militare. Un itinerario percorre il fronte dolomitico e gira attorno al Col di Lana, il colle di sangue, simbolo della Grande Guerra. Lungo il tragitto si incontrano postazioni, gallerie e feritoie costruite dai soldati italiani, austro-ungarici e tedeschi dal 1915 al 1917. Poi all'improvviso l'incanto di questo verde balcone che ospita il rifugio Scotoni. L'esterno è un insieme di tavoli e musica che crea una

atmosfera quasi di festa con il piccolo chiosco esterno "Scotoncino" per chi si ferma solo per un ristoro veloce a base di speck o würstel. All'interno l'interessante cucina di Christian Agreiter e della sua famiglia che ha allestito su questo altipiano una rodada macchina gourmet impreziosita da 350 etichette di vino. La proposta è centrata sui piatti della tradizione tirolese e ladina come gli affettati, la minestra d'orzo, gli Schlutzer, ma anche le tagliatelle ai funghi e la grigliata mista Scotoni (di tutto di più) o la Raclette. Poi c'è la grande griglia centrale su fuoco vivo dove lo chef cucina a vista grandi carni da griglia e pietra ollare come le fiorentine o il Nebraska Steak. Sui 40 euro. San Cassiano, tel. 0471 847 330. [www.scotoni.it](http://www.scotoni.it)