

Ristoranti e trattorie tra le Dolomiti dove stare bene senza spendere una fortuna suggeriti dai cuochi stellati

## Sulla neve i consigli degli chef

### LA FESTA

**F**ra stellati e nomi storici, la ristorazione veneta di montagna è un lungo elenco di opportunità. Ma, per chi passerà le vacanze di Natale sugli sci, anche solo pochi giorni, o chi per dedicarsi alla neve sceglierà le settimane successive a quelle festive non sarà un problema godere di buone e accoglienti tavole anche evitando i costi (inevitabilmente non leggeri) delle insegne più blasonate. E per orientarsi fra tante offerte e una qualità media comunque decisamente buona, insomma, per mettere assieme una miniguada golosa ma d'autore, della montagna veneta fra Cadore e Ampezzano, Alta Badia e Altopiano di Asiago, abbiamo chiesto proprio agli chef più famosi dell'arco alpino di indicarci le loro preferenze.

### DA ASIAGO AL CADORE

Partendo da Alessandro Dal Degna, cuoco e patron de La Tana Gourmet ad Asiago, in località Koberfab: "Io senza ombra di dubbio consiglierò il Clori, qui sull'Altopiano, per l'altissima qualità e costanza in piatti tradizionali, e il mio ristorante preferi-

**DOPIA CITAZIONE PER IL RIFUGIO SCOTONI IN VAL BADIA E PER IL CIORI AD ASIAGO**

to in quelle poche occasioni in cui sono libero". In perfetta sintonia con Alessio Longhini, l'altro giovane chef stellato dell'Altopiano (Stabé Gourmet dell'Hotel Europa) che trova il ristorante Clori "un esempio di eccellente conduzione familiare, molto carino, con una cucina curata e prodotti di buona qualità".

In Cadore, Oliver Piras con la compagna Alessandra Del Favero gestisce da qualche anno il ristorante Aga all'interno dell'Hotel Villa Trieste a San Vito. Con il suo suggerimento ci spostiamo a Corvara in Val Badia e precisamente a l'osti, insegna inaugurata un anno fa ma già frequentatissima e a pieno merito nei taccuini degli appassionati: "È il nostro ristorante preferito per la materia prima di altissimo livello, e una carta dei vini fantastica con tutti i vini naturali, piatti bilanciati e cotture millimetriche", spiega il giovane sardo trapiantato in Veneto per lavoro e per amore.

### CORTINA E DOLOMITI

Graziano Prest (Tivoli, Cortina d'Ampezzo) chiede la facoltà della doppia citazione. Accorda: "Ho almeno due nomi che mi stanno a cuore, entrambi a Cortina e non vorrei fare torti: uno è Baita Fraina, all'ingresso del paese, per la bella storia di famiglia e di tradizione di antica data, ormai un'istituzione a Cortina, ma anche per la straordinaria cantina a prezzi che, per il posto, sono davvero imbattibili. E poi il Camin, in località Alverà, dove Fabio Pompanin offre ai clienti belle e innovative proposte a prezzi onestissimi e si respira passione ed entusiasmo".



**IN ALTO** il rifugio Scotoni a San Cassiano. **Sotto** Luca Menardi e un piatto de L'Osti a Corvara; in basso Fabio Pompanin a Cortina



Scavallato il Falzarego, Matteo Metulio (La Siroia dell'Hotel Casa Salares, loc. San Cassiano, Badia) ha un debito per il rifugio Scotoni (Alpe Lagazuol 2, loc. San Cassiano, Badia, tel.0471847390): "Splendida la posizione, bellissimo il rifugio dai caratteristici muri tutti in pietra, valida la proposta, in particolare la carne alla griglia". Poco lontano, a San Cassiano, Norbert Niederkofler (ristorante St. Hubertus dell'hotel Rosa Alpina), uno dei dieci cuochi italiani premiati dalla Michelin con tre stelle, la pensa esattamente allo stesso modo: "Un luogo immerso nella natura, in uno scenario incantevole, che accoglie gli ospiti in un ambiente rustico, autentico. Ottima la carne alla griglia".

E anche Nicola Laera (La Stia de Michil dell'hotel La Perla, Corvara) suggerisce una sosta in rifugio, nel suo caso il Crép de Munt (Str. Pedecorvara, 30, loc. Baita Corvara, tel.3493574435): "Sulle piste - spiega - ma in posizione defilata, sempre lontano dalla ressa. In menu le tipiche ricette ladine, anche quelle meno note ai turisti, eseguite con passione e competenza".

Infine, sul versante (da poco) friulano, Fabrizia Merol (ristorante Laité, Sappada) consiglia il Baita Rododendro (località Pian delle Bombarde, Sappada, tel.349160420): "Un ambiente che conserva il fascino delle tradizionali baite dolomitiche, e un menu che offre quanto di più tipico si possa trovare in montagna".

**Claudio De Min**  
(ha collaborato Andrea Cipriani)

## Cortina golosa tra Chalet Tofane e Masi Wine Bar



**AL PASSO** GIU' Luigi Da Riz del ristorante Da Aurelio

### IN AMPEZZO

**L**a Regina delle Dolomiti è sempre più golosa. Tra le novità più interessanti spicca il Chalet Tofane, inaugurato lo scorso martedì 11 dicembre e condotto da Graziano Prest. Lo chef raddoppia, essendo anche patron della conca. Suo compagno di avventura è il sommelier Kristian Casanova (responsabile di sala al Tivoli). Il loro nuovo locale sorge proprio sulle piste, nella struttura totalmente rinnovata che ospitava il bar ristorante El Faral, in località Sorepèes, a due passi dal grande parcheggio della seggiovia. La proposta coprirà l'intero arco della giornata (dalle colazioni ai pranzi, sino all'après-ski con dj set e alle cene) e sarà caratterizzata da una cucina veloce ma curata, che prevede in menu anche le pizze.

Una seconda nuova insegna che farà contenti in particolare gli appassionati di grandi vini è il Masi Wine Bar che è stato inaugurato il 20 dicembre scorso al Col Druscic. Nato da una joint ventu-

re tra Tofane e l'azienda vinicola Masi, offrirà piatti gourmet e proposte di qualità che spaziano dalle cene a lume di candela agli aperitivi in quota.

### L'ASTROCEA

Ricette gustose e iniziative originali caratterizzano l'offerta degli altri rifugi della Tofane, raggiungibili con la funivia Freccia nel cielo. Ancora il rifugio Col Druscic 1778, organizzerà anche quest'anno le "Astrocece": dopo l'aperitivo in terrazza e la cena, si potrà far visita all'osservatorio Helmut Ulrich insieme agli esperti dell'associazione astronomica "Cortina Stelle", per ammirare con i telescopi la magia del cosmo. Il rifugio più alta delle Dolomiti, ovvero Capanna Ra Valles, a 2475 metri di quota, proporrà l'esperienza dell'alba e dei tramonti tra le montagne. Gli impianti apriranno presto per consentire agli ospiti di raggiungere il locale prima del sorgere del sole e ammirare le luci dell'aurora, facendo colazione con bontà del territorio davanti a un panorama unico.

Bisognerà invece attendere

l'imbrunire per l'appuntamento "Ciaspe e gusto" che prevede aperitivo, ciapolata al chiaro di luna lungo un suggestivo itinerario e infine cena nel rifugio. Sul versante opposto della vallata, ecco il Rifugio Faloria, a 2.123 metri di altitudine, rinnovato nello staff e nel menu. In cucina la griglia sarà sempre la protagonista accanto ai piatti della tradizione.

Anche i rifugi in zona 5 Tofane (Lo Scolattelli e l'Averau) torrelloni verdi ripieni di formaggio e noci, con pomodoro e timo - proporranno soprattutto nel weekend di una cena tra le vette a quella di un'immersione nel paesaggio innevato. Il rifugio Col Gallina organizzerà una particolare merenda dai rievocatori storici sui luoghi della Grande Guerra. Dal Falzarego al passo Giu per segnalare un'ultima novità: il ristorante D'Aurelio, al rifugio Piezza, ha inaugurato una nuova sala panoramica dalle pareti in vetro che regala una vista spettacolare sulle vette circostanti.

**Andrea Cipriani**

### Le soste

## Da Feltre ad Agordo le tappe dei sapori



FELTRE Paolo Grando

Un tempo, prima dell'autostrada di Alemagna (data di apertura, 1972) da Venezia la trasferta in montagna era un vero e proprio viaggio: 3 ore e mezza per arrivare in Cadore, quasi quattro per salire a Cortina. Nel viaggio, dunque, era compressa una sosta, se non addirittura un paio, anche perché le auto, allora, non erano confortevoli come adesso e, insomma, almeno una fermata era immaneabile. Oggi, che in meno di un'ora e mezza si arriva in Cadore e la meno di una a Cortina, il rito della "sosta" ha perso la sua ragione di essere. Ed è un vero peccato. Penso ad Alipago e ai suoi due ristoranti storici e stellati, il Dolada di Enzo e Riccardo De Prà a Pieve e il San Lorenzo di Renzo Dal Farra a Piuos. Ma una sosta meno impegnativa è possibile e sia Riccardo che Renzo non hanno dubbi indicando la Locanda San Martino, nel paese omonimo.

Chi, sull'altro versante, fa rotta per San Martino di Castrozza, in trentino, ha dalla sua l'imperdibile tappa bellunese di Feltre, dove si può scegliere fra due punti di riferimento enogastronomici di alto livello, saliti alla ribalta nelle ultime stagioni. Il primo è il ristorante Panevin (un Cappello nella Guida dell'Espresso) dove lo chef Gianluca Campigotto propone una curata cucina gourmet con vista su territorio e tradizione, come spiegano i nomi di alcuni piatti: Trota (la risalita lungo il fiume Piave), Cervo (tartare, rape rosse, verde di Tisoi, cavolo nero) e Lamon (sfornato di cavolo Navone, frutti rossi, Foa affumicata, fagioli calzone); il secondo è l'Enoteca Contemporanea di Paolo Grando, autentico tempio del vino ma anche di bocconi golosi, dove ostriche e bottata di carne - grandi passioni del patron - la fanno da padroni.

Un'eventuale soggiorno nell'Agordino, infine, offrirà la scelta buona per prenotare Alle Codole, a Canale d'Agordo (BJ). Qui, i tre fratelli Tibolla, fra cucina, sala e cantina, formano una squadra fortissima, partendo da una grande ospitalità e da una da una cucina rimarchevole. Piatti deliziosi, calda atmosfera e menu a 25, 35 e 45 euro. Un vero affare.

**Andrea Cipriani**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

www.gazzettino.it

Cultura & Sp...  
Mercoledì, gio...  
al PalaBassan...  
tra magia, sugg...  
Cene...  
una...  
per...  
LO SPETTACOLO  
U...  
na favola se...  
firmata da...  
Grimm acc...  
tempo delle...  
famiglie. L...  
per trascor...  
no di Santo Stefano an...  
sano del Grappa. Qu...  
28 dicembre al PalaB...  
scena "Cenerentola...  
della Compagnia de...  
per la regia di Andro...  
www.ticketone.it...  
culo riscopre la c...  
verimento che si pr...  
quistare gli spetta...  
grandi prendend...  
giera concreta dal...  
ba, un vero e pro...  
mento natalizio p...  
sciandosi trascin...  
dalla fiaba.  
ATMOSFERA FIABE...  
Il cast, compost...  
elementi, ricerca...  
l'atmosfera di u...  
con sontuosi cost...  
schi e sorprende...  
facendo assapor...  
ri momenti di dol...  
Le musiche or...  
accompagnano l...  
LA STORIA N...  
DAL FRATELL...  
SI RINNOVA...  
CON NUOVE...  
E COREOGRA...  
CORALI  
A M...