

In Valle d'Aosta, il comprensorio sciistico di La Thuile unisce la natura incontaminata alla qualità dei servizi e alla possibilità di praticare tutte le discipline sulla neve

di Claudia Capperucci



“Una cima raggiunta è il bordo di confine tra il finito e l’immenso”, scrive **Erri De Luca** e a osservare il panorama dal piccolo borgo di **La Thuile** (Ao) sembra proprio così: da una parte, l’abbagliante ghiacciaio del **Ruitor** con **Les Vedettes**, dall’altro la catena del **Monte Bianco** che spicca sulla grande vallata. Chi sceglie questi luoghi per le vacanze è un amante della montagna vera, del senso di “infinito” che i paesaggi suscitano. E sono molti anche i personaggi noti (**Bianca Balti** è uno di questi) che la scelgono per un break dalla città e dalla vita mondana. I 150 km di piste che si dipanano tra l’**Italia** e la **Francia** (nel versante di **La Rosière**), costituiscono un’attrazione unica per sciare e praticare attività sportive invernali. La **pista nera 3 Franco Berthod** è omologata per tutte le

discipline e ospita i recuperi delle gare per la **Coppa del Mondo**. C’è chi, come l’atleta **Federica Brignone**, la considera la più bella pista su cui ha sciato. La stagione quest’anno si è aperta il 2 dicembre e fino al 15 aprile è possibile praticare una varietà di attività sulla neve: sci alpinismo, freeride, telemark, carving, snowboard e sci di fondo, magari seguiti da maestri e guide. E per chi ama lo **snowkite**, ossia “surfare” sulla neve, l’appuntamento è nell’ampia area del comprensorio **Espace San Bernardo**, presso il **Colle del Piccolo San Bernardo** (2.188 m), una zona facilmente raggiungibile con gli impianti di risalita. L’efficienza e la modernità di questi ultimi consentono un passaggio fluido degli utenti, senza code (il giornaliero adulti in alta stagione costa 44 euro e gli

In questa pagina, il panorama della **Funivia DMC** a **La Thuile** e lo **snowkite** nella zona del **Piccolo San Bernardo**



Pacchetti vacanza

→ **Formula libertà inverno 2017/18 - 7 notti**

7 notti in Hotel 5 stelle B&B + 6 giorni Skipass Internazionale Espace San Bernardo: da 964 euro a persona in camera doppia

7 notti in Hotel 3 stelle B&B + 6 giorni Skipass Internazionale Espace San Bernardo: da 414,50 euro a persona in camera doppia

7 notti in Hotel 3 stelle HB + 6 giorni Skipass Internazionale Espace San Bernardo: da 596,50 euro a persona in camera doppia

→ **Formula libertà inverno 2017/18 - 5 notti**

5 notti in Hotel 5 stelle B&B + 4 giorni Skipass Internazionale Espace San Bernardo: da 690 euro a persona in camera doppia

5 notti in Hotel 3 stelle B&B + 4 giorni Skipass Internazionale Espace San Bernardo: da 305 euro a persona in camera doppia

5 notti in Hotel 3 stelle HB + 4 giorni Skipass Internazionale Espace San Bernardo: da 412,50 euro a persona in camera doppia
Per prenotazioni: www.lathuille.it

pia e articolata, comprende indirizzi di alta cucina, come il **Ristorante Biologico dello Chalet Eden** a cui è approdato lo chef **Stefano Zonca** (di ritorno da Mosca dove ha aperto il nuovo ristorante **Ovo**, di **Carlo Cracco**): una "cucina di montagna", etica e stagionale, con ingredienti locali. Molto varia è anche la proposta ricettiva. Si può soggiornare nel lussuoso **Hotel Nira Montana** a cinque stelle, con ristorante e spa (premiato dalla guida Alberghi e Ristoranti d'Italia 2018 del Touring Club Italiano della categoria Camere d'Autore), come nei diversi quattro stelle con offerta benessere. Infine, se si desidera il calore degli ambienti piccoli a conduzione familiare, con i tipici arredi in legno, non c'è che l'imbarazzo della scelta.



Skipass Espace San Bernardo sono emessi su **Key Card**, soluzione "mani libere", che permette di tenere i biglietti comodamente in tasca). Da non perdere la **Ski Sauna**: una cabina dell'impianto della telecabina **DMC** delle **Funivie Piccolo San Bernardo** adibita a sauna. Molte anche le gustose sorprese per gli amanti della buona cucina e dei prodotti genuini. Negli accoglienti locali, in paese e nelle baite, si possono gustare il famoso **Boudin**, salume con patate, lardo, barbabietole rosse, spezie, vino e sangue bovino o suino; la **Motzetta**, carne essiccata di bovino, camoscio, cervo o cinghiale e la nota **Fontina DOP**. Ma la vera scoperta è la **Tometta di La Thuile**, uno sfizioso dolce prodotto dalla **Pasticceria Cioccolateria Chocolat**, di cui era cliente anche **papa Wojtyła**. L'offerta, am-



In questa pagina, dall'alto, lezioni di sci del comprensorio, la **Tometta di La Thuile**, dolce prodotto dalla pasticceria-cioccolateria **Chocolat**, e la disciplina dello sci alpinismo

Indirizzi utili

DORMIRE
NIRA MONTANA
Hotel di design a 5 stelle con offerta benessere.
Frazione Arly 87
tel. 0165 88 31 25
www.niramontana.com/it/la-thuille/

CHALET EDEN
Chalet con bioristorante e area wellness.
Frazione Villaret 74
tel. 0165 88 50 50
www.chaleteden.it

LE MIRAMONTI HOTEL & WELLNESS
Hotel a 4 stelle con area benessere e ristorante.
Via Piccolo S. Bernardo 3
tel. 0165 88 30 84
www.alpissima.it

B&B LE THOVEX
B&B in stile chalet circondato dalle montagne.
Frazione Thovex 18
tel. 347 4211233,
0165 88 48 06
www.lethovex.it

IL CILIEGIO B&B
Atmosfera familiare in una tipica casa di montagna.
Buic 123
tel. 342 30 34 000
www.bbilocilegio.com

MANGIARE
RISTORANTE BIOLOGICO DELLO CHALET EDEN
Piatti con prodotti biodinamici e allevamenti biologici.
Frazione Villaret 74
tel. 0165 88 50 50
www.chaleteden.it

DORA RESTAURANT
Antiche ricette regionali in una boiserie montana.
Via Piccolo S. Bernardo 3
tel. 0165 88 30 84
www.alpissima.it

CHOCOLAT
Qui le prelibatezze della pasticceria locale.
Frazione Bathieu, 58
tel. 0165 88 47 83
www.chocolat-colomb.it

LO RATRAK
La cucina casalinga del territorio in alta quota.
Località Les Suches
tel. 346 6094102



 Racconti di stile | Rifugio Scotoni



Magia in alta quota

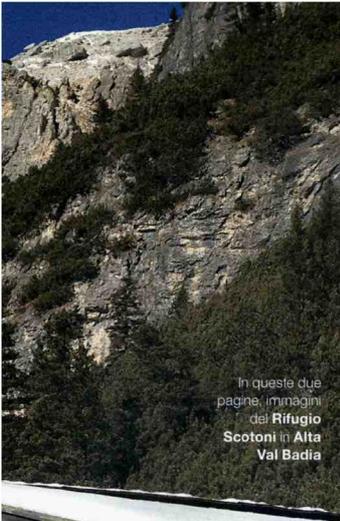
Nello splendido contesto delle montagne dell'Alta Val Badia, un rifugio dall'atmosfera magica, dove godere della pace naturale e di una cucina genuina e robusta

Foto e testo di Lorenzo Ciompi

Le **Dolomiti** sono sempre stata un'eccellenza italiana, patrimonio dell'Unesco, affascinanti in inverno, meravigliose in estate. In **Alta Val Badia** sul passo **Falzarego**, tra **Cortina d'Ampezzo** e **Corvara**, una delle più belle piste al mondo, fantastica anche nel periodo estivo per una lunga e salubre passeggiata di oltre sette chilometri: la **Lagazuoi**. Suggestive cascate che in inverno si trasformano in magici monoliti di ghiaccio, enormi stalattiti azzurre sotto le montagne che si tingono di rosso al crepuscolo, trapuntate di fauna

Marcopolo (ITA)

► 1 febbraio 2018



In queste due pagine immagini del Rifugio Scotoni in Alta Val Badia



e flora montana, forse con un velo di tristezza osservando le molte postazioni e casematte della Grande Guerra. Il percorso inizia con una funivia di quelle rosso fuoco, come non se ne vedevano più da anni e si conclude a valle dopo una lunga sciata o passeggiata tra i molti canali, dove per la modica cifra di 2,50 euro una pariglia di cavalli trainerà voi ed i vostri sci con delle funi fino all'impianto più vicino, nei pressi dell'albergo **Almentarola**, hotel di un incredibile charme, frequentato da pellicce di zibellini ancient regime e colbacchi di volpe azzurra, come una Cortina d'antan....

Al centro di questa magia il rifugio **Scotoni** (www.scotoni.it): un mini comprensorio fatto di baite immerse in un paesaggio idilliaco con un piccolo zoo con cinghiali selvatici e niente meno che dei lama, percorsi per bambini, panche ignoranti tagliate con l'accetta dove ospitare gli avventori di questo locale così suggestivo. Un luogo incantato, una casa dei sette nani, dove cameriere in crinolina e bardate dai costumi locali vi serviranno fumanti polente al formaggio fuso, bistecche e salicce alla brace, crêpes ai mirtili e, gran finale, un bicchierino di grappa su un altro bicchierino contenente fieno. Un'annusa-



ta di fieno ed un sorso di grappa, e così via fino a finire.... Zuppe d'orzo, creme di patate con speck, strudel di mele fatto in casa, Sacher, gulasch, ottimi piatti di formaggi, salamini di camoscio, bracirole e fiorentine del grande **Dario Cecchini**, il famoso macellaio di **Panzano** nel **Chianti**, fornitore tra l'altro di divi quali **Elton John**. Vi garantisco sazieta di aria, di luce, di cibo e bevande. Purtroppo non accet-

tano prenotazioni ed è sempre pieno sia all'interno che all'esterno. Si consiglia di chiedere i tempi di attesa prima di ordinare. Se andate verso mezzogiorno non troverete molte persone e potrete prendere un aperitivo in attesa di pranzare, un modo per far passare il tempo bloccando così il vostro tavolo. Attenzione dopo con gli sci, perché il tasso alcolico vi farà fare qualche cunetta di troppo!!

