



Corvara

TEKST BORUT OMERZEL FOTO CLUB MORITZINO, ROBERTO GRIGIS, BORUT OMERZEL, FREDDY PLANINSCEK, PROFIMEDIA, SCOTONI MOUNTAIN HUT

TRIJE BISERI

V srcu južnotirolskih Dolomitov poleg sijajne smuke ponujajo gurmanske presežke in nočno zabavo. Trije izbrani biseri: spust z 2778 metrov visokega Lagazuoija, obed v koči Scotoni in Piz Boe Alpine Longueu ter nočna zabava na 2100 metrih v legendarnem Moritzinu s svojevrstno nočno smuko v dolino.



Nepozaben spust z 2778 metrov visokega Lagazuoija

V Alta Badii je vseeno, v kateri od šestih vasic (Badii, La Valu, Colfosu, San Cassianu, Corvari ali La Villi) ste nastanjeni, saj ima vsaka svoj čar in vse so umetno povezane med seboj s 150 kilometri smučišč. Nič tudi ne skrbite, če niste doma na samem smučišču ali tik ob njem, do bližnje gondole ali sedežnice vas popelje topel hotelski kombi in vas po koncu smuke tam tudi že čaka. Hotelski kombiji namreč dopoldne in popoldne krožijo med hoteli in najbližjim dostopom v smučarski raj. Smučišča so vedno vrhunsko pripravljena, tudi kadar ni naravnega snega, kajti ležijo na nadmorski višini med 1324 in 2550 metri nad morjem, zato so temperature večinoma ugodne za pripravo umet-



Legendarna kočica Scotoni slovi po jedeh z žara.

nega snega. V Alta Badii več kot dobro vedo, kako se tem rečem streže, saj so prav v Corvari leta 1946 postavili prvo sedežnico v Italiji.

Poleg tukaj predstavljenih treh biserov Alta Badii si lahko privoščite še dve posebni smučarski turi: krajšo La Crusc in pa 40 kilometrov dolgo (od tega 26 kilometrov smučanja) legendarno krožno Sellaronda, ki prečka štiri doline. Na izjemno gurmanske užitke pa skočite še v restavracijo La Stüa de Michil v Corvari, kjer dobrote iz domačega ladinskega izročila čara mladi chef Nicola Laera, in v St. Hubertus v San Cassianu, kjer vas začara chef Norbert Niederkofler.

PRVI BISER

Za uživanje v prvem biseru si izberite sončen zimski dan in se dobro oblecite, saj se boste spustili z velike višine. Preden pa pridete do tja, se boste že lepo smučarsko ogreli, saj vam priporočamo, da najprej prisnučate oziroma se povzpnete na 2157 metrov visoko Pralongio in od tam uživate po progi 9B ali 9A ter na koncu po progi 30, ki vas mimo hotela Armentarola pripelje do taksi postajališča. Taksi vas za šest evrov odpelje na prelaz Valparola in od tam gondola na **2778 metrov visok Lagazuoi**. V tamkajšnji koči se gotovo ne boste ustavili, kajti premamila vas bo izjemna smuka, ki je dolga 8,5 kilometra in se vije po pokraj-



Takole mojster peče na odprtem žaru v Scotoniju, ki se ponaša tudi z bogato vinsko karto.



Konjska vprega te po smuki z Lagazuoija popelje na izhodišče k hotelu Armentarola.



ni, vpisani v Unescovo svetovno dediščino. Nujno pa se morate ustaviti v **legendarni koči Scotoni** (www.scotoni.it), ki slovi po peki na odprtem žaru, s katerega se kadi sredi same kočice.

Goveji zrezek, pečen na žaru, s takisto popečenimi bučkami, čebulo in papriko ter popečeno polento s sirom in divjimi gobami je ognjevitosti polna natakarica postregla na rustikalni leseni deski. Je pa pri naročilu zavila v očmi in odkrito pokazala neodobravanje, saj sem si v nabito polni koči drznil naročiti srednje do dobro pečeno govedino. Razumel sem jo, saj se v kulinaricnem svetu za vrhunsko govedino skorajda ne spodobi, da se jo naroči drugače kot največ srednje pečeno. A sem vztrajal. Tako pečeno meso mora namreč še vedno biti sočno in mehko, kar zahteva od kuharja, ki peče na odprtem žaru, veliko znanja in občutka. No, ker ima gost vedno prav, se je natakarica le vdala in vrhunsko pečeno meso je bilo kmalu pred mano. Polenta je bila zelo okusna z obilico sira in lisičkami. Za sladico je bila tamkajšnja lokalna specialiteta, praženec z jabolki in rozinami, prelit s slivovo marmelado, kakršno je delala babica, postrežen pa v ponvi, v kateri so ga pripravili. Povzetek: odlična hrana brez vsakršnega krancljanja.

Po 8,5 kilometra dolgem smučanju z 2778 metrov visokega Lagazuoi in izvrstnem obedu v koči Scotoni sledi vleka s konjsko vprego.

Po opoldanskem krepčilu sledi spust mimo ledenih slapov, ki dva zavoja niže od Scotonija radi privabijo ledne plezalce, vse do konjske vprege, ki smučarje kot otroke v vrtcu na povodcu za dva evra in pol popelje nazaj proti hotelu Armentarola. To se splača izkusiti, a moram pripisati, da na koncu ostane še kakšnega pol kilometra peš hoje ali smučanja v nordijskem slogu (se pa gre kot nalašč mimo velikega nordijskega centra Fondo) do krožcev, s katerimi se vrneš v objem smučarskih prog Alta Badie. Sam tega prisilnega sprehoda sprva nisem bil vesel, četudi sem pred davnimi leti na smučeh zelo rad tekkel tudi po 20 kilometrov in več, kajti pričakoval sem, da me bodo konjički popeljali prav do vlečnice, a sem se hoče nočeš prepustil idilični zimski pokrajini, zavedajoč se, da me po smuki čaka vroč objem hotelske savne.

DRUGI BISER

Naš drugi biser je na 2224 metrih nad morjem ponosno stoječa sodobna vrhunska

restavracija Piz Boe Alpine Lounge (www.boealpinelounge.it) do katere hedonista popelje gondola iz Corvare. Poleg visoke kuhinje, katere jedi strežejo v restav-

raciji z izjemnim razgledom, imajo tudi vsem smučarjem odprto samopostrežno restavracijo in lounge s kaminom. V njem je tako prijetno, da bi lahko koga tudi toplo

premamilo in odvrnilo od nadaljnje prijetne smuke. Nič hudega, za hedonista se tudi to spodobi. Poleg tega lahko tukaj spoznaš številne svetovljane z vseh koncev sveta.



Dva zavoja pod kočjo Scotoni so zaledeni slapovi.

Sam sem se že na poti v Piz Boe v gondoli zapletel v pogovor z mladim ruskim podjetnikom, ki je kot strasten smučar že preizkusil številna najbolj sloveča smučišča po Evropi in v ZDA. Klepet sva nadaljevala ob kaminu, kjer mi razodel svoje mnenje, da Alta Badia, ki res ni največje smučišče na svetu, saj po dolžini prog sodi na 58. mesto, z izvrstno smučarsko infrastrukturo presega tudi največje povezano smučarsko središče na svetu Les Trois Vallées, tri doline v osrčju francoskih Alp, ki je s 600 kilometri prog največje smučišče na svetu. Gre seveda le za njegovo mnenje, ki pa ga je spodbudila tudi izjemna domačnost ponosnih Ladincev, ki so se v zgodovini znali zoperstaviti tako italijanski kot avstrijski nadvladi, imajo pa tudi povsem svoj jezik, ladinščino. Ne gre za enega od italijanskih narečij, temveč je to povsem svoj jezik, izvi-



Piz Boe Alpine Longue. Spodaj longue s kaminom in restavracija.



Do restavracije Piz Boe Alpine Longue, ki slovi po visoki kuhinji, imajo pa tudi vsem smučarjem odprto samopostrežno restavracijo, prideš z gondolo iz Corvare.



Solata z dimljeno postrvjo, začinjena z gorčico in koprom



Govedina z lečo in cel krompir z maslom in kalčki



Sladoledov iz slame, polente, praženih oreščkov in piškotov speculaas



rajoč iz latinščine, pomešane s prajezikom iz Dolomitov ter prvinnami iz italijanščine in nemščine. Ta jezik poučujejo tudi v šolah v dolini Badia ter ga lahko uporabljajo tudi uradno. No, z gosti tamkajšnji vrli turistični delavci seveda govorijo v angleščini, nemščini, italijanščini, ruščini ...

A vrtno se k našemu drugemu biseru. Restavracija v Piz Boe Alpine Longue je minimalistično opremljena, jedilnik zamenjajo dvakrat na teden. Seveda zato, da te med bivanjem v dolini k njim zanika priti vsaj dvakrat. Nam so postregli dimljeno postrv, ki jo je poživila gorčica s koprom, in s filejem sočne lokalne divjačine, ki je bil prekrit z makom ter ozaljšan z omako iz grozdja. Divjačina je bila mehka, sočna, topila se je v ustih. Tudi tiramisu z brusničnim pridihom je pričal, da se grede visoko kuhinjo, prav tako sladka avantura sladoledov iz slame, polente, praženih oreščkov in

piškotov speculaas. Bogata vinska karta ponuja pester izbor južnotirolskih vin in tudi sadni sokovi so lokalnega izvora; ne ponašajo se le z odličnim okusom, ampak tudi z oblikovanjem, zato priporočamo, da se po njih zgleduje tudi kdo pri nas (poglejte sem: www.kohl.bz.it). Kozarci, v katerih postrežejo nekatere pijače, imajo modno dekorativno črno barvo, ki se ujema z dekorjem restavracije.

Od tod se lahko povzpnete na 2550 metrov visok Vallon in spustite po eni od redkih črnih, torej najtežjih prog, ki jih je v Alta Badii za osem kilometrov (tudi za svetovni pokal v alpskem smučanju). Prav tako je Piz Boe odlično izhodišče za enodnevno turo Sellaronda, vendar tega dne zaradi dolžine ture gotovo ne boste obedovali v tej restavraciji, temveč boste le z globokim gurmanskim vzdihom oddilcali mimo. Vsega lepega se pač v obilju darov ne da užiti v enem dnevu.



Moritzinov hišni DJ je izvrstni Luca Noale.



Smučarska kočica-klub-restavracija Moritzino je poln podnevi in ponoči.



Moritzino slovi tudi po takšnih prizorih.



Legendarni lastnik Moritz Craffonara z sinom Alexandrom Josejem

TRETI BISER

Potem ko ste se po smučanju v svojem hotelskem spaju dali zmasirati in ste se posavnali, se vsaj en večer podajte na prav posebno večerjo in zabavo po njej. S smučarsko opremo (ali pa tudi brez nje) pride-



V 'kombi' predelan snežni teptalnik

te zvečer na parkirišče pod gondolo, ki vodi na 2077 metrov visok Piz La Illa, sedete v enega od štirih snežnih teptalnikov, ki so predelani za prevoz kakšnih 40 potnikov in so v lasti legendarne **smučarske kočice-kluba-restavracije Moritzino** (www.moritzino.it). Ta že več kot 50 let stoji na 2100 metrih ter čez dan zunaj in v svoji notranjosti s pijačo in še bolj izbirno jedačo krepča mlado in staro. Del njene notranjosti desno od točilnega pulta je iz masivnega lesa, ki ga je lastnik Moritz Craffonara, legenda Alta Badije, pred več kot pol stoletja lastnoročno spravil iz doline ter še danes diha in toplo žarči, da te takoj ovije v objem domačnosti. V gourmet restavraciji s teraso in vinskim barom boste presenečeni, saj vam postrežejo morske specialitete, ki jim jih dnevno dobavljajo, rakce in jastoge denimo kar iz sicilijanskega Mazarra Del Vallo. Anekdota pravi, da je davno tega v Moritzino prišel bogat plejboj in si je sredi zime zaželel hrano iz izbranih svežih morskih plodov. Ker teh v Alta Badii takrat ni bilo, je dal na voljo svoj helikopter, s katerim so z morja direktno do kočice pripeljali vse zaželeno. Legenda je bila rojena, za njeno prihodnost pa zdaj skupaj z očetom Moritzem skrbi sin Alexander Jose Craffonara.

Po večerji se Moritzino prelevi v pravi nočni klub, katerega hišni DJ je Luca Noale, eden najboljših italijanskih didžejev, ki je glasbo vrtel tudi že v Ljubljani. Ko noč dobi



svojo pravo moč in se počasi že preveša proti jutru, se najpogumnejši smučarji oziroma deskarji preoblečemo v športna oblačila in si pripravimo smuči oziroma borde ter se pred močnimi lučmi snežnega teptalnika spustimo v dolino po dolgi progi številka 17. Ko se progga izteče v ravnino, si nameš športni rekvizit in zlezeš v veliko jekleno košaro snežnega teptalnika in še naprej uživaš do parkirišča, izhodišča te gurmansko-nočne avanture, in se odpelješ ali pa se daš odpeljati v toplo hotelsko sobo. 