

DOVE

VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA

mensile anno 22 n°3

marzo 2012

Dove + Dossier

Québec € 4,20

Cuore d'India

L'autentico Tamil Nadu:
templi, stile, seta, poesia

Chianti senza inglesi

Riecco locande, agriturismi,
cuoio, da antico Granducato

Isole Andamane

Vuote, mare cristallo

Sicilia già estate

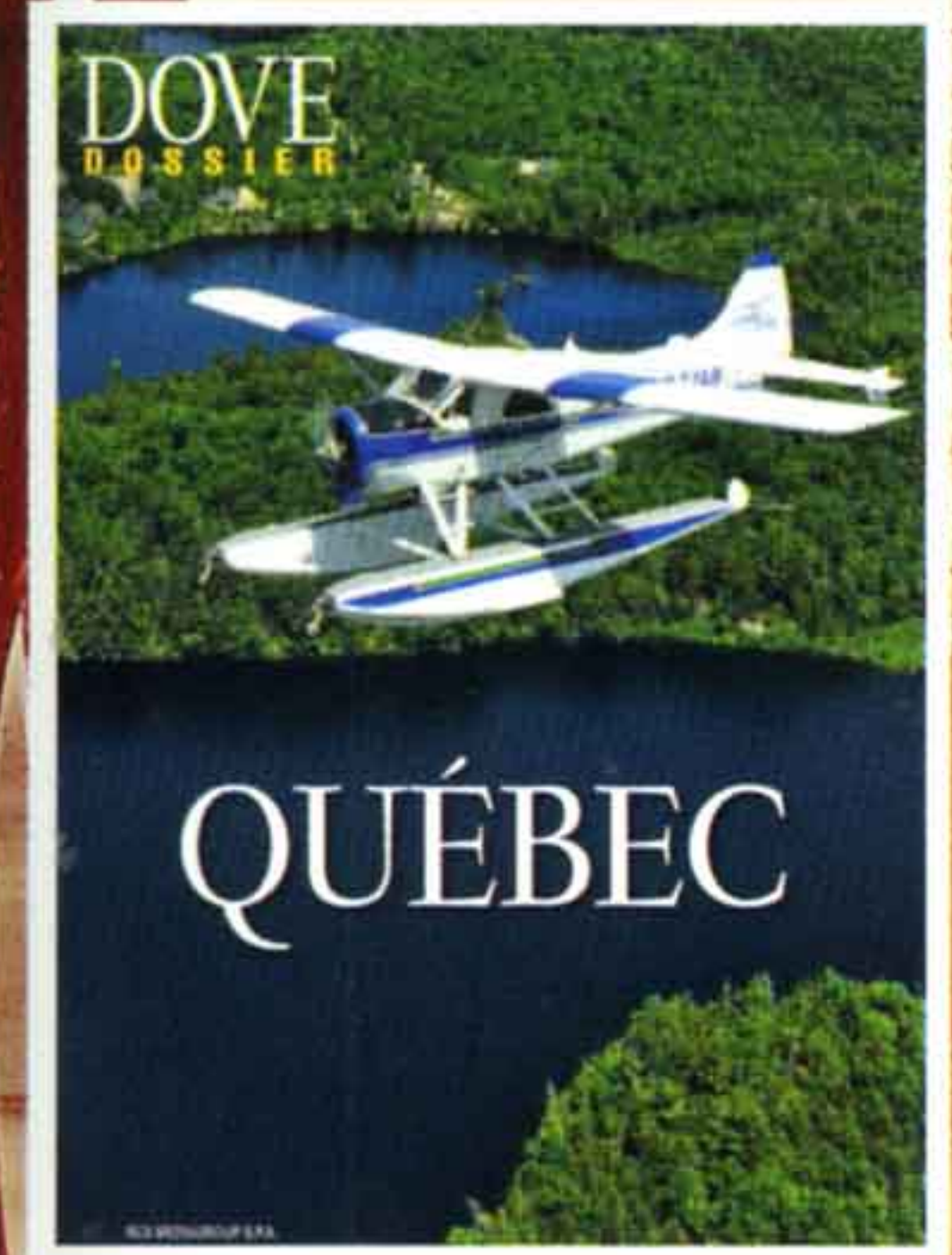
Il clima e il caldo: subito
sulle spiagge più belle



Ultima superneve

Grigioni segreti: Lenzerheide.
Divertirsi, a poco, con i figli

DOSSIER QUÉBEC



Macellerie

Trend: mangiare dietro il banco

Londra, case in saldo

Nel centro della City
le "vendite-rapide"





1

1. Il Gruppo del Sella, in Val di Fassa. 2 - 3. Fra i ristoranti che partecipano alla rassegna "A Tavola con la Fata delle Dolomiti" c'è il Malga Panna di Moena, ricavato da un vecchio alpeggio: in cucina lo chef Paolo Donei, una stella Michelin dal 1993. Il menu degustazione, compreso di vini, viene proposto a 60 €.



3



Una montagna di sapori

Nove skiaree, oltre 200 km di piste, 90 impianti di risalita. La Val di Fassa non è solo il paradiso dello sci. E anche il regno di chef davvero bravi. Da scoprire a fine marzo grazie a un grande evento

Certo *'l bon magnèr da zacan* (la buona cucina di una volta) qui in **Val di Fassa** era povero, anzi poverissimo. Basato su ingredienti essenziali e rustici: ortaggi (patate, cavoli, verze) trasformati in minestre e zuppe. Poca carne (maiale e selvaggina). Pane e polenta. Più che povera, è austera, dicono i suoi moderni interpreti: quattro chef avventurosi e di talento riuniti nel nome della cucina fassana dalla più sana e naturale passione per i fornelli. I loro nomi? Paolo Donei, Sergio Rossi, Michelangelo Croce, Riccardo Schacher, rispettivamente di Malga Panna, del Rifugio Fuciade, del ristorante Tyrol, del ristorante Foresta. Sono loro ad aver cominciato una preziosa raccolta sul campo dei piccoli segreti contenuti nei ricettari di casa, dei sapori e degli ingredienti di un tempo: partiti da qui, hanno scommesso sulla trasformazione delle loro materie prime rustiche in raffinate preparazioni, premiate con un meritissimo successo di critica (sulle guide, stelle, punteggi altissimi, giudizi appassionati si sprecano) e di pubblico. I magnifici quattro della valle si sono anche inventati **A Tavola con la Fata delle Dolomiti**, evento gastronomico di

culto e, insieme, rassegna di cucina ladina che, **dal 25 al 30 marzo**, incoraggia gourmet e foodies ad avvicinarsi ai saperi e ai sapori della Val di Fassa. Una settimana dedicata ai cibi della tradizione, alle citazioni del territorio, agli abbinamenti sofisticati di una cucina singolarmente fusion. Nel corso della settimana, Paolo, Sergio, Michelangelo e Riccardo propongono ognuno un menu degustazione in cui alternano vecchie e nuove preparazioni, ricette della nonna e accostamenti insospettabili, sapori scoperti o riscoperti. Lo stellato Paolo Donei, nelle atmosfere eleganti di **Malga Panna** (strada de Sort 64, Moena, tel. 0462.57.34.89, menu degustazione, vini compresi, a 60 €), tra i tavoli della sala del camino, tra quelli della stube oppure nella Saletta dell'Uva, propone una preparazione a base di baccalà, Trentingrana, gelée di basilico e rapa rossa, seguita dalle praline di mais e taeggio, nocciole tostate e tartufo, dalla tagliata di manzo, sedano verde, aceto balsamico e caffè. A **Moena** si fa anche shopping goloso. Da **Reinhard** (strada del Garber 11, tel. 0462.57.43.06) si trova tutto quanto fa pasticceria, dalle sacher agli strudel, ai

cioccolatini: CiocoLadin, con curioso calembour, e Marmolada, dal packaging che suggerisce il profilo della montagna. Da **Eder**, invece (plaz de Ramon 52, tel. 0462.57.42.60), si trovano confetture e ragù di selvaggina, preparati per infusi e tisane, grappe e distillati. Una piccola deviazione porta verso **L'Ones** (via Costa 32, Panchià, cell. 342.02.80.053), piccolo maso-laboratorio dove Massimo Donei crea una serie di infusi naturali a base di acquavite e bacche, radici, resine, fiori. Nascono così le grappe alla resina di pino cembro o quella al cumino montano, alle prugne selvatiche o alla genziana: tutte da provare. Un sentiero che attraversa boschi di pini e larici ed è guardato a vista dalle Pale di San Martino porta a **Fuciade**, storico alpeggio che, non a caso, è disseminato di tabià, fienili dove un tempo veniva conservata l'erba appena falciata. Qui Sergio Rossi ha aperto il suo **Rifugio Fuciade**, piccolo tempio gastronomico, disseminato di preziose collezioni di utensili e oggetti, stampi da burro, macinacaffè, posate: si assaggia una cucina con salde radici nel terroir e mai banale. Provare, per credere, il cordon bleu con sedano rapa, lingua



4. L'Hotel Carpe Diem, non lontano dagli impianti della skiarea Catinaccio. 5. Al rifugio Fuciade si gusta il cordon bleu con sedano rapa. 6. Una ricetta del Ristorante Foresta, famoso per la cantina: il menu degustazione costa 48 €. 7. Le piste del comprensorio.

salmistrata e salsa verde o la zuppa di cipolla e riso soffiato, ma anche il rotolo di maialino alle erbe con patate tartufate e pomodoro ripieno o il profumatissimo gelato di lavanda (loc. Fuciade, Soraga, tel. 0462.57.42.81, menu degustazione, vini compresi, 52 €). Il Rifugio si può raggiungere col gatto delle nevi, o in slitta trainata da cavalli, oppure, come suggerisce la mappa delle passeggiate invernali (in distribuzione negli uffici turistici di ogni paese o scaricabile da www.fassa.com) con una ciaspolata (poco impegnativa) che permette di godere dei panorami suggestivi della valle. Divertente e facile anche lo snowtrek che parte dalla chiesetta di San Nicolò a **Pozza** e arriva fino ai Bagnes, cioè le terme del paese, dove, da secoli, sgorga un'acqua ricca di sali minerali (calcio, magnesio, fluoro, zolfo) utilizzata per trattamenti curativi e di bellezza (fangoterapia e balneoterapia, ma anche coccole rigeneranti e antistress) nelle piccole e attrezzatissime **Terme Dolomia** (tel. 0462.76.25.67, www.termedolomia.it). A Moena, sotto le guglie del Latemar, piaz de Ramon è il centro della movida locale: la piazza e le vie adiacenti sono circondate da edifici antichi (alcuni decorati ad affreschi naïf) o dai caratteristici fienili, come il settecentesco Tabià Janac dalla facciata abbellita da attrezzi contadini. Ed è proprio sulla piazza che si affaccia il **Tyrol** (piaz de Ramon 8, tel.

0462.57.37.60, menu degustazione, vini compresi, a 48 €), dove Michelangelo Croce propone assaggi di salumi, carne, formaggi che produce personalmente, sceglie, affina. Il suo menu, nella settimana di cucina fassana, prevede la tartare di carne della bovina grigia delle Alpi con fichi, noci e patate, le pennette di kamut con asparagi e animelle croccanti e l'anatra in due cotture. Percorrendo la strada del Fondovalle verso **Predazzo** ecco, appena fuori Moena, il **Ristorante Foresta** (strada de la Comunità de Fiem 42, tel. 0462.57.32.60, menu degustazione, vini compresi, a 48 €), famoso in zona per la sua cantina da guinness: sugli scaffali, infatti, riposano bottiglie di tutte le aziende vitivinicole del Trentino. E la carta? Propone la quaglia servita con spuma di rape e mele rosse, il raviolo di polenta, ricotta affumicata e radicchio, la guancetta di vitello con cipollotti e chips di patate. Continuando la strada del fondovalle i gourmand appassionati di formaggio si fermano a **Pozza** per uno shopping alla **Mèlga de Fascia** (strèda Dolomites 232, tel. 0462.76.40.76) dove si assaggia, e si compra, il tradizionale Puzzone di Moena, ma anche il Cher de Fascia (più delicato e dolce) e il Feruscol, interamente ricoperto di erbe raccolte nei prati e negli alpeggi. Legno ovunque, ampie vetrate e una location in posizione elevata: ecco, in centro a **Vigo** e a due passi dagli impianti della

skiarea Catinaccio, l'**Hotel Carpe Diem** (strèda Neva 3, tel. 0462.76.00.03, www.trentinocharme.it, doppia b&b da 112 €), che appartiene all'Associazione Trentino Charme ed è stato ristrutturato secondo i dettami della bioedilizia. Vigo è stato per secoli il centro giuridico, amministrativo e religioso dell'intera vallata: lo confermano le chiese gotiche di Santa Giuliana e di San Giovanni e la presenza dell'Istitut Cultural Ladin e del Museo Ladin de Fascia (loc. Sèn Jan, tel. 0462.76.01.82, mar.-sab. 15-19, ingresso gratuito), progettato da Ettore Sottsass jr e impreziosito dalle opere di Milo Manara sulle figure della mitologia ladina, come la Stria (la strega) e le Vivène (le ninfe dei monti e dei fiumi). Nelle sale del museo, poi, basta sfiorare uno schermo tattile perché si sveli tutta la storia delle vallate ladine, con tradizioni e costumi. A una manciata di chilometri da Vigo, poi, si incontra un'altra perla di Trentino Charme, **Villa Kofler Wonderland** (strèda Dolomites 63, Campitello di Fassa, tel. 0462.75.04.44, www.villakofler.it, doppia b&b da 160 €), dove il décor delle stanze è ispirato alle principali città del mondo: ogni porta si apre su un Paese differente, del quale si percepisce l'atmosfera nei dettagli curatissimi e negli oggetti di design. Ogni suite ha l'angolo wellness. Per informazioni, Apt Val di Fassa, tel. 0462.60.95.00, www.fassa.com.

Enrico Saravalle