

Le Guide ai Sapori e ai Piaceri

Link:

https://www.repubblica.it/sapori/guide/2019/01/24/news/alto_adige_val_dega_rifugio_oberholz-217254979/

24 Gennaio 2019

Alto Adige, quando il rifugio è un gioiello di design (e di sapore)



Ristorante ad alta quota con vista sulle Dolomiti

Un tuffo in **Val d'Ega**, in provincia di Bolzano, per una sosta a 2000 metri d'altezza all'Oberholz tra sport, architettura e tanto gusto. **Seguici anche su Facebook**

Ci sono i rifugi dove il tempo sembra essersi fermato e per questo bellissimi nella loro tipicità. In pietra, col camino fumante che un tempo consentiva di cuocere le pietanze, in pieno stile montano, dalla calorosa accoglienza. E poi, in minor misura, ci sono quelli dall'architettura avanguardistica, dai soffitti altissimi, dove il profumo di legno si alterna a piatti gourmet o a sughi d'eccellenza come il ragù con la selvaggina locale, soprattutto cervo.

Uno di questi è il rifugio **Oberholz**, in **Val d'Ega** e più precisamente a **Obereggen**: meno di mezz'ora da **Bolzano**. A 2096 metri d'altezza, la struttura dei giovani architetti **Peter Pichler e Pavol Mikolajcak** gode di un affaccio privilegiato sulle Dolomiti, Patrimonio Naturale Unesco che da qui non si ammirano solo stando seduti nella terrazza esterna, ma anche e soprattutto dall'interno, grazie a **tre vetrate giganti**. La vista riuscirà quasi a non farvi concentrare mai sulla bontà dei piatti presenti in menù, tutti di tradizione locale.



Le tre vetrate del rifugio Oberholz viste dall'esterno
Condividi

Il consiglio è quello di prenotare il giorno prima uno dei tavoli con vista: al mattino seguente lasciate una delle tante strutture a **Nova Ponente** o gli hotel a quattro stelle direttamente sulle piste, dal moderno Cristal al Sonnalp che propone suite con vista montagne e una spa con piscina esterna riscaldata, e trascorrete la mattinata tra le discese curate e per tutti i livelli di Obereggen. Poi prendete la seggiovia alla base degli impianti per finire direttamente nel rifugio con gli sci ai piedi, mentre chi non pratica le discese può arrivarci anche con

scarponcini: scesi dalla multiposto si entra all'Oberholz con un ascensore.



Condividi

Tra **travature lignee, dettagli in larice e abete rosso**, arredamento in stile nordico-montano e un camino che, seppur “finto”, emana tutto il calore di quelli d'un tempo, si comincia con una buona birra locale. O, in alternativa, con del vino alto-atesino per poi ordinare *taglieri di speck, tartare di bue allevato al pascolo e formaggio grigio tirolese*, tanto per cominciare. Se gli antipasti stuzzicano l'appetito, sono le zuppe e le minestre a riscaldare gli sciatori che dopo ore di discese - il comprensorio conta 48 chilometri di piste e 18 impianti di risalita - possono finalmente trovare ristoro



qui.

Canederli in brodo di manzo

Condividi

La più ordinata è quella d'orzo con carne affumicata e gli ortaggi a radice, mentre i turisti scelgono uno dei piatti più importanti della cucina di questi luoghi, i *canederli in brodo di manzo*. Saporiti anche il *ragù di selvaggina locale* che condisce la pasta fatta in casa al pane

croccante di segale o il *risotto al pino mugo di Obereggen*, mentre tra i secondi troneggiano *tagliate su rosticciate di verdure* e *costolette d'agnello di montagna in salsa al timo*, prima di passare al dolce che fa la gioia di grandi e piccini: una *frittatina caramellata dolce*, abbondantissima e servita con purea di mele dell'Alto Adige e marmellata di mirtilli rossi homemade.



Beef & Snow si terrà a marzo

Condividi

Se non fosse abbastanza per convincere i gourmand a indossare scarponcini o doposci, sono diversi gli appuntamenti di gusto che si tengono direttamente sulle piste, oltre a illuminazioni notturne anche per gli slittini: fino al 18 aprile, proprio in questo rifugio, è da segnare in agenda l'evento "[Formaggio, vino e design](#)", tutti i giovedì della stagione invernale proprio al rifugio Oberholz (aperto dall'1 dicembre al 22 aprile e dal 23 giugno al 6 ottobre), mentre per tre settimane (dal 15 al 31 marzo) "[Beef & Snow](#)" è dedicato agli amanti della carne: in programma per sciatori e amanti della montagna assaggi di manzo locale preparato da baite, rifugi e hotel sulle discese.

La Guida ai Sapori e ai Piaceri dell'Alto Adige è in vendita in edicola, nelle librerie e online sul digital store, Amazon e Ibs.