

DOLOMITI SUPERSUMMER, UN TOUR TRA I RIFUGI PER GUSTARE DELIZIE GOURMET IN QUOTA



Category: [Enogastronomia](#)

Un'estate di proposte gastronomiche negli scenari più incantevoli delle **Dolomiti**, tra fienili ristrutturati, malghe, Hütten, baite eco-sostenibili, rustici in pietra e legno, racchiudono un patrimonio di sapori e profumi.

Così, si può andare alla scoperta delle più interessanti mete da raggiungere a piedi oppure utilizzando con gli impianti, in cui assaporare ricette della tradizione e piatti originali rilassandosi nelle terrazze con vista.



Dalla A di Apfelkiechl, le frittelle di mele, alla Z della zuppa di fieno, servita all'interno di una forma di pane rustico, passando per gli spätzle, lo strudel, la carne salada. Un alfabeto di sapori da scoprire, lettera dopo lettera, negli scenari incantati di **Dolomiti SuperSummer**, la versione estiva e verde di Dolomiti Superski: 90 impianti di risalita tra Trentino, Alto Adige e Veneto che rappresentano la porta di ingresso di uno scenario unico.

Dopo un'escursione tra paesaggi mozzafiato, foreste, laghi di montagna e pareti rocciose che si tingono di rosa al tramonto, è un piacere potersi rilassare sulla terrazza di un rifugio, dimenticando il solito panino per lasciarsi conquistare da ricette gustose.

Infatti, nelle 12 valli di Dolomiti SuperSummer sono ubicate malghe, rifugi, rustici in pietra e legno, baito e, Hütten che si differenziano per le loro proposte, con ognuno che ha le sue ricette, piatti curati a base di materie prime a km zero, eccellenti vini locali oppure si differenzia per i servizi, la sua rete di sentieri, le sue storie da ascoltare la sera. Iniziamo questo viaggio alla loro scoperta.

Kronplatz-Plan de Corones

Malga Oberegger- Un antico maso alpino, tutelato dalle "belle arti", una cucina di classe, che però

non ha perso lo stretto legame con il territorio. La Malga Oberegger è famosa per i suoi piatti prelibati, tra cui gli spätzle di grano saraceno. Ed è anche un sito gastronomico sostenibile, perché la gran parte dei prodotti somministrati è di provenienza locale od addirittura di produzione propria.

Rifugio Corones - posto in vetta a Plan de Corones a quota 2.275 m, su una terrazza che si spalanca a 360° sulle Dolomiti: entusiasmo, gestione "giovanile", senso dell'innovazione e stile moderno si sposano all'offerta culinaria, che non dimentica chi desidera prodotti gluten free oppure senza lattosio. Comodamente raggiungibile, è nei pressi di 3 impianti di risalita, dal versante di Brunico, di Valdaora e di San Vigilio di Marebbe.

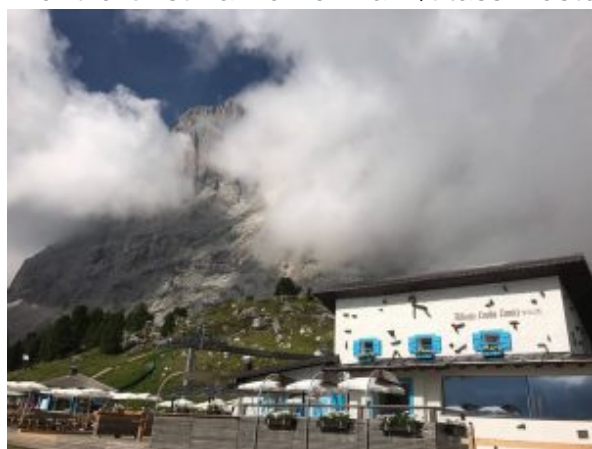
Alta Badia

In vetta con gusto - Otto chef stellati sono abbinati ad altrettanti rifugi lungo i sentieri dell'Alta Badia. L'edizione 2017 di questa manifestazione è dedicata all'arcobaleno in cui ogni chef ha scelto il proprio colore. A Norbert Niederkofler (St. Hubertus – Relais & Châteaux Hotel Rosa Alpina, 2 stelle Michelin), è stato assegnato il colore bianco e per il rifugio Lée ha dunque creato il dolce Mangianeve, a base di mousse di yogurt del maso, coulis di lamponi e croccantino. Il giallo è il colore di Matteo Metullio (La Siriola – Hotel Ciasa Salares, 1 stella Michelin), che al rifugio Pralongià presenta degli gnocchi di patate allo zafferano su crema di peperoni gialli bruciati, profumo di limone, insalata di rape gialle e chips di polenta, mentre al rifugio Col Alt Nicola Laera (La Stüa de Michil – Hotel La Perla, 1 stella Michelin), propone le capesante scottate su testina di vitello, cipolla rossa all'agro, carote viola e jus al cassis. Per il verde scuro c'è Nicola Portinari (La Peca, 2 stelle Michelin), al rifugio Jimmi: in menu un raviolo aperto con ragù di cervo al melone e salsa al cassis. Il verde chiaro al rifugio I Tablá per assaggiare la crema di riso e sedano fredda, coregone affumicato, crostoni e olio crudo di Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini, 2 stelle Michelin). Tra gli chef anche Giancarlo Morelli (Pomiroeu, 1 stella Michelin), che si è cimentato in un piatto "viola", presentando al rifugio Crëp de Munt, una lombatina di cervo candita al rabarbaro e senape con cubi di polenta bianca. È l'arancione il colore di Sebastiano Lombardi (Il Pellicano, 1 stella Michelin), abbinato al rifugio Mesoles per cui ha realizzato un baccalà croccante, su crema di patata e carote e cipollotto, cime di rapa, caramello di lampone, mentre Cristina Bowerman (Glass Hostaria, 1 stella Michelin), per il rifugio Bioch ha creato, "in rosso", le tagliatelle con succo di rapa rossa con un pesto di erbe locali e pinoli.

Val Gardena

Rifugio Sofie - Nel cuore della Val Gardena, a quota 2.410 m, il rifugio Sofie gode di un panorama sensazionale sulle Odle, il Gruppo del Sella, il Sassolungo e Sasso Piatto, ed è baciato da oltre 13 ore di sole durante l'estate: il suo punto di forza è la possibilità di scegliere tra oltre 200 etichette di vini. Da provare il "Gin 8025" prodotto dal proprietario Markus con 15 erbe alpine che crescono al di sopra di 2.000 m.

Rifugio Emilio Comici - Se d'inverno è nota come "la baita del pesce", il rifugio Emilio Comici in estate offre un menù che restituisce intatto il profumo degli alpeggi e dei prodotti che crescono nel vicino orto d'alta quota, curato dai proprietari. Le erbe aromatiche appena raccolte compaiono nelle ricette,



come le fette di canederli con speck altoatesino e vinaigrette alle erbe od il carpaccio di cervo marinato e insalatina di finferli con erbe di alta montagna.

Rifugio Toni Demetz - molti entrano solo per lo strudel di mele, ma sono tante le ricette prelibate che offre questo rifugio, dal menu ricco di piatti tipici della cucina tradizionale tirolese e casalinga. Si trova in una posizione unica, proprio nella forcella del Sassolungo, raggiungibile dal Passo Sella con la nostalgica ovovia a ritmo lento, che consente di godersi le rocce del gruppo del Sassolungo in salita.

Corso di cucina: Specialità locali con le contadine gardenesi - La passione per la cucina è quanto di più contagioso esista, e le migliori tradizioni culinarie meritano di essere diffuse e condivise. Con questo spirito nasce il corso di cucina alla Casa di Cultura "Luis Trenker" Ortisei. In tre ore, in compagnia delle contadine della Val Gardena, si possono ampliare i propri orizzonti del gusto e ottenere consigli utili da applicare anche a casa. Purché con i migliori materiali freschi, Made in Dolomiti.

Alpe di Siusi

Gostner Schwaige - Franz Mulser ha ristrutturato un vecchio fienile, che ora è una malga rinomata per la cucina "colorata ed il merito è dei fiori e delle erbe coltivati nel maso di famiglia, a Castelrotto, e poi impiegati in cucina. Il piatto che più di tutti simboleggia questo approccio creativo è la loro famosa "zuppa di fieno ai fiori di malga", servita in una ciotola scavata in una forma di pane nero. Anche i formaggi sono di produzione propria.

Arabba

Rifugio Burz - C'è chi lo raggiunge a piedi, camminando sui sentieri, chi in MTB dal Passo Pordoi, lungo il nuovo Panoramic Tour Arabba ed ancora, comodamente in seggiovia, da Arabba. L'importante è che una volta arrivati si possono gustare i profumi della cucina tipica ladina, con tocchi di modernità gourmet, assaporandola seduti nelle ampie terrazze con vista sulle Dolomiti. E per chi cerca un momento di relax speciale c'è l'idromassaggio d'alta quota.

Rifugio La Tambra - A metà percorso tra Arabba e Corvara, è la meta di molti escursionisti e biker che amano i sapori della buona cucina locale ed al tempo stesso, non desiderano faticare troppo per raggiungere l'obiettivo. Tipico esempio di architettura alpina e dolomitica in muratura e legno antico, si trova lungo la strada in corrispondenza del Passo Campolongo, in un luogo raggiungibile anche in auto.

Val di Fiemme

Rifugio Passo Feudo - Creatività e tradizione perchè il rifugio, all'arrivo della seggiovia Gardoné-Passo Feudo, appartiene al club "Tradizione e Gusto" che garantisce menù km zero, con la rivisitazione di antiche ricette della Val di Fiemme. Qui troviamo un'ampia terrazza con vista sul Gruppo del Lagorai e le Dolomiti trentine, ma anche una saletta panoramica di vetro, pietre e legno, da dove osservare la Marmolada, le Pale di San Martino, l'Adamello e molte altre vette, fino alle Alpi austriache.





Rifugio Ciamp dele Strie - Il posto giusto sia per chi ama le ricette tradizionali, spätzle, gulasch, lucaniche, polenta, funghi, capriolo e strudel, che per chi desidera una pizza cotta nel forno a legna, od anche un'ampia scelta di insalate, il tutto da gustare nelle terrazze oppure nella tipica Stube. Il rifugio, ispirato alla leggenda di Re Laurino, propone percorsi magici fra un castello, un ruscello interno, una miniera di pietre preziose e ponti levatoi. Disponibili due suite matrimoniali con caminetto o stufa e idromassaggio.

Nuovo rifugio Torre di Pisa - Non siamo in Toscana: l'unico rifugio nel gruppo dolomitico del Latemar, a 2.671 m, deve il suo nome all'omonimo pinnacolo di roccia nei pressi. L'edificio in pietra e legno, accogliente ed eco-sostenibile, realizzato secondo le tecnologie green più avanzate, isolato termicamente, riapre nell'estate 2017 dopo radicali lavori di ristrutturazione. Un avamposto del gusto in alta quota, dove gustare i piatti tipici del territorio.

Val d'Ega - Obereggen

Rifugio Oberholz - Legno e vetro, stile moderno e al tempo stesso tradizionale, un panorama spettacolare, che spazia ad ampio raggio sulle vette circostanti, un'accoglienza calorosa e molto curata. Sono i dettagli che colpiscono il cliente, insieme, naturalmente, al menù, composto da ingredienti freschi e di ottima qualità. Per raggiungerlo si prende la cabinovia Oberholz, a partire da Obereggen.

Passo San Pellegrino

Baita Paradiso - Raggiungibile con la seggiovia Costabella dal Passo San Pellegrino oppure a piedi con una breve escursione, Baita Paradiso domina tutta la valle offrendo un panorama unico sul Col Margherita e le vette dolomitiche più belle della Val di Fassa. Un must per i turisti e gli appassionati di buona cucina che vogliono assaggiare le prelibatezze della tradizione trentina, tra tagliatelle, carne alla griglia e una selezione di dolci, tra cui spicca la torta saracena con mandorle e mirtillo.

Rifugio Flora Alpina - Nella tranquilla e soleggiata conca di Valfredda, il rifugio propone le specialità della tradizione locale preparate con ingredienti di altissima qualità ed un tocco di originalità. Come le mezzelune di patate e zucca con ricotta affumicata e pepe rosa oppure le genzianelle al mirtillo con ragù di cervo. Da non perdere i dolci. E chi vuole fermarsi, magari per ripartire il mattino alla volta delle vette, trova camere confortevoli.

Rifugio Fuciade - Una piacevole sosta per veri intenditori gourmet: dal Passo San Pellegrino una facile passeggiata di circa tre quarti d'ora conduce a un'oasi naturale e al Rifugio Fuciade, stella Michelin e da anni ai vertici della ristorazione trentina. La cucina del rifugio è curatissima con piatti raffinati abbinati ai migliori vini del territorio. Diverse tipologie di camere sono a disposizione degli ospiti che desiderano dormire in quota.

Valle Isarco

Rifugio La Finestra - Il nome non è casuale: dal Rifugio La Finestra si può ammirare con un solo



sguardo tutta la lunga Valle Isarco, con la cittadina medievale di Bressanone ai propri piedi. Si trova in corrispondenza della stazione a monte della cabinovia Plose, a 2.050 m. Lo chef sa come viziare i suoi ospiti, visitatori ed escursionisti, rielaborando con talento materie prime locali e ricette tradizionali, da provare nell'ampia terrazza baciata dal sole.

www.dolomitisupersummer.com/it

(i.c.)