

# DOVE

VIAGGI  
CULTURA  
STILI DI VITA

mensile anno 22 n° 12  
dicembre 2012 gennaio 2013  
€ 4,20

**FESTE, VACANZE, BUONE OCCASIONI**

## MONTAGNA



**Trentino**  
**Val di Fassa**  
**Alto Adige**  
**Val Gardena**  
**Cervino**  
**Finlandia**

## Cenoni e locande

In campagna: gran letti e tavole

## Venezia e spumante

Divertirsi con l'agenda di Dove

## Speciale Costa Azzurra

- **Nizza: dolce vita**  
Party, arte, pensioni sul mare
- **Cannes: case affare**  
Piscina, garage a 200 mila €

## Stile: piumini in tweed

L'ultimo vero chic, per il freddo

## Avventura Sudafrica

Leoni e balene, ma low cost



Sauna, vasca  
idromassaggio e  
zona relax in una  
baite nel bosco  
all'Hotel Chalet  
Corso di San Vigilio.

### alto adige: i tre stelle di tradizione

Sono considerate le più chic del momento. Piccole baite a gestione familiare. Senza eccessi, calde, di grande atmosfera, in luoghi incantevoli. Dalla Val Badia alle Valli Tures e Aurina, ecco gli indirizzi della buona cucina e della cortesia. Vicino alle più belle piste delle Dolomiti

# Pensioni d'oro



Superski, il più grande carosello sciistico del mondo: 1200 chilometri di piste, oltre 450 impianti, 12 aree sciistiche ([www.dolomitisuperski.com](http://www.dolomitisuperski.com)). Il Piccolino, oltre alla rossa, vanta una delle piste nere più ripide e difficili d'Italia. A 300 metri dall'impianto di risalita, **Ostaria Posta** è un delizioso albergo con due anime: una parte, del 1882, arredata con pezzi d'epoca decorati e laccati in tinte pastello e numeri in cifre ladine, un'altra nuova, in stile contemporaneo, con mobili dalle linee essenziali. Il centro benessere, parquet in larice naturale e chaise-longue in rattan scuro, ha una sala relax con ampie vetrate sul Monte Croce e sul Castello di San Martino. Il ristorante propone piatti tipici regionali e, una volta alla settimana, cena ladina con aperitivo e vin brulé nella stube. Nella cantina storica, con pareti in pietra, si organizzano degustazioni di vini (oltre 100 etichette, soprattutto altoatesine) e speck del contadino. In pochi minuti d'auto si raggiunge il **Passo delle Erbe** (2006 m), con una pista da slittino di quasi 3 chilometri e oltre 22 chilometri di tracciati da fondo (tecnica classica e skating). Un paradiso intatto, iscritto all'Unesco, che riserva incontri ravvicinati con camosci, cervi, caprioli, gallo forcello e gallo cedrone, anche in inverno. Direttamente sul passo, circondati solo da neve, si prenota all'**Albergo Alpino Utia de Bórz** che gode di una vista spettacolare sul Monte Putia. Arredate in stile tirolese, le 22 camere hanno parquet in larice naturale e profumano di cinnolo. Fra le specialità del ristorante, aperto anche agli esterni, gulasch di cervo con polenta o canederli, ravioli con selvaggina e speck artigianale. Il proprietario, Fritz, ogni giorno con il suo gatto delle nevi batte la strada per le passeggiate e lo sci di fondo e organizza per gli ospiti escursioni di scialpinismo.

Ci si sposta a **San Vigilio di Marebbe** per una pausa golosa al ristorante **Fana Ladina**, indirizzo storico della zona. La solare Alma invita ad assaggiare i piatti ladini della casa come i crafun, krapfen salati con ragu, o i canci bianc, ravioli conditi con semi di papavero. Ottima la selezione dei formaggi di capra affinati con fieno, carbone, Moscato rosa. Per portarsi a casa prodotti tipici – speck, formaggi di malga, funghi, grappe e vini – si va alla bottega **Le Bun Mangé** dei fratelli Manfred e Manuela Moelgg, campioni di sci che una volta la settimana offrono degustazioni gratuite. Ha camere molto curate in legno chiaro l'**Hotel Chalet Corso**, albergo a gestione familiare, che ha ottenuto di recente la classificazione a 4 stelle. Nella suggestiva baita in legno con ampie vetrate sul bosco c'è la zona benessere con sauna finlandese, sauna del contadino (collocata nel grande pozzo, con erbe ed essenze di montagna), vasca idromassaggio e zona relax.

Poco più di venti minuti e si arriva in **Alta Badia**, dove il 2 dicembre *Sciam con gusto* apre ufficialmente la stagione invernale degli eventi, con il primo *Gourmet Skitour* sulle piste. Ci si sposta sugli sci da una baita all'altra gustando stuzzichini ideati e serviti per quel giorno da chef stellati, fra cui i famosi Dolomiti: Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus di San Cassiano, al rifugio Bioch; Arturo Spicocchi, del ristorante La Stia de Michil di Corvara, presso Utia i Tablà; Fabio Cucchelli, del ristorante La Siroia di San Cassiano, al nuovo rifugio Ciampai. La novità di quest'anno è *Slope Food*, l'aperitivo sulle piste con stuzzichini preparati da superchef, versione sulla neve del finger food: in dodici rifugi dell'Alta Badia si possono gustare durante tutto l'inverno le squisitezze create da altrettanti celebri chef italiani e internazionali. I



1. Sosta gourmand alla **Sonnklarhütte**, sulla pista di Campo Tunes. 2. La piscina panoramica nel centro benessere del residence **Villa Gallina**. 3. Una camera dell'**Hotel Gran Ander** di Badia.



rifugi Col Alt di Corvara e Las Vegas Lodge di San Cassiano, invece, propongono la *Colazione tra le vette*, con sciata su pista vergine, fra gli appuntamenti più gettonati: dopo la salita con il gatto delle nevi si inizia la giornata con un'energetica colazione a base di prodotti altoatesini (formaggi, speck, uova, marmellate, miele, pane, succhi di mele). E prima che aprano gli impianti di risalita si scende con gli sci a fondovalle su piste immacolate, non ancora battute.

Famosa per gli alberghi di lusso e i ristoranti stellati, l'Alta Badia offre anche tre stelle di charme, ugualmente curati, dove ci si sente come a casa. Uno di questi è l'**Hotel Cavallino**, a Badia, che pochi anni fa è stato oggetto di un restyling. Mobili dalle linee pulite in abete naturale, pavimenti in larice non trattato, quadri contemporanei alle pareti e un ristorante dove trionfa la cucina del territorio. La cantina delle degustazioni è ricca di etichette regionali e italiane. Predilige le linee minimali e i colori chiari del legno anche l'hotel di design **Melodia del Bosco**, con grandi vetrate e terrazze vista Sasso Santa Croce, la montagna-simbolo del paese. La hall si apre su un salotto con divani rossi dove rilassarsi davanti al camino, la sala da pranzo ha sedie e poltroncine con motivi feuillage e un lounge bar per aperitivi e dopocena. Si può fare lo skipass direttamente nell'albergo, che offre anche lo ski shuttle gratuito e una spa apprezzata dopo le discese. Sempre a Badia, rende onore alla tradizione il **Gourmet Hotel Gran Ander** della famiglia Irsara, con camere arredate in legno e tessuti naturali. La più richiesta e più romantica sfoggia una stube di famiglia dell'Ottocento in abete decorato e soffitti in legno. Dopo una giornata sulla neve ci si rigenera nel centro benessere, aperto quest'anno. Si può scegliere fra bagni di fieno, sauna finlandese, percorso kneipp, idromassaggio in terrazza; la sala relax, con vista sulle piste, offre letti ad acqua e un angolo biblioteca. Eccellente il ristorante (solo su prenotazione), dove Andrea e il papà Germano rivisitano la cucina tradizionale con piatti come i ravioli di farina carruba con fonduta di formaggi d'alpeggio e tartufo, oppure il rotolo di speck ripieno con formaggio di capra fresco su insalatina di lenticchie, verdure e aceto balsamico di mele invecchiato. Accompagnati da una carta di 300 eti-

1. Si cena nella cantina del Seicento alla locanda tirolese **Spanglwirt** a Campo Tures. 2. Il **Passo delle Erbe** (2006 m) è un paradiso intatto che riserva incontri ravvicinati con cervi e camosci. 3. Saporite specialità regionali nella bottega **La Tradiziun**, a La Villa.

## Neve low cost? Su DoveViaggi.it

Weekend e settimane bianche sulla neve? Su **DoveViaggi.it** si trovano tantissime proposte, dalla Valle d'Aosta al Trentino, all'Alto Adige. Ecco alcune offerte. A La Thuile, l'**Atahotel Planibel Residence**, ai piedi del ghiacciaio del Rutor e a ridosso della catena del Monte Bianco, è un quattro stelle davanti agli impianti di risalita, che partono direttamente dalla piazzetta del complesso. In Trentino, nella cornice incantevole di San Martino di Castrozza, il **Relais Club Residence** è ideale per le famiglie, mentre a Madonna di Campiglio l'**hotel Chalet del Brenta** è una nuova struttura con spa (sauna, stanza del sale). In Alto Adige si può optare fra il **Westend Hotel**, un tre stelle nel centro di Merano, e l'**hotel Greif**, quattro stelle a Bolzano: ognuna delle 33 stanze è stata creata in maniera unica e particolare da un artista contemporaneo. Info e prenotazioni: [www.doveviaggi.it/dicembre2012](http://www.doveviaggi.it/dicembre2012).





## Fattorie e vin brulé

### Dove dormire

#### Pension Odles

Si dorme in una vera fattoria piena di animali.



Indirizzo: via Seres-Mischi 23, Longiarù, San Martino in Badia (Bz), tel. 0474.59.01.06, www.odles.it. Prezzi: doppia b&b da 70 €, in 1/2 pensione da 90 €. C/credito: no.

🚗 🚚 📞 (7 € al giorno) 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰

#### Ostaria Posta

Un albergo fra tradizione e minimalismo. Indirizzo: strada Piccolin 42, San Martino in Badia (Bz), tel. 0474.52.31.28, www.ostariaposta.com. Prezzi: doppia b&b da 68 €. C/credito: Mc, Visa.

🚗 🚚 📞 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰

Ristorante  
Orari: 12-14, 19-21. Prezzi: menu da 19 €.

#### Albergo Alpino Ötza de Böz

Stile alpino e vista sul Passo delle Erbe. Indirizzo: via Böz 26, Passo delle Erbe, San Martino in Badia (Bz), tel. 0474.52.00.66, cell. 348.70.19.231, www.passodelleerbe.it. Prezzi: doppia b&b da 120 €, in 1/2 pensione da 146 €. Aperto da Natale a Pasqua, incluso ponte di Sant'Ambrogio. C/credito: Mc, Visa.

🚗 🚚 📞 (5 € al giorno) 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰

Ristorante

Orari: 11.30-20. Prezzi: menu da 25 €.

#### Hotel Chalet Corso

Saune nella vecchia baita del giardino.

Indirizzo: strada Paracia 38, San Vigilio di Marebbe (Bz), tel. 0474.50.112, www.chaletcorso.com. Prezzi: doppia b&b da 110 €, in 1/2 pensione da 150 €. C/credito: Mc, Visa.

🚗 🚚 📞 (9 € al giorno) 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰 (su richiesta)

#### Hotel Cavallino

Ambienti essenziali in legno chiaro. Indirizzo: via San Lihert 52, Badia (Bz), tel. 0471.83.96.06, www.cavallino-altabedia.it. Prezzi: doppia b&b da 140 €, in 1/2 pensione da 180 €; dépendance: doppia b&b da 100 €, in 1/2 pensione da 130 €. C/credito: Mc, Visa.

🚗 🚚 📞 (solo in dépendance 10 € al giorno) 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰

Ristorante

Orari: 19-20.30. Prezzi: menu da 22 €.

#### Hotel Melodia del Bosco

Architettura e arredi di design. Indirizzo: strada Runcac 8, Badia (Bz), tel. 0471.83.96.20, www.melodiadelbosco.it. Prezzi: doppia b&b da 72 €, in 1/2 pensione da 158 €. C/credito: Mc, Visa.

🚗 🚚 📞 (9 € al giorno) 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰

#### Gourmet Hotel Gran Ander

Con nuovo centro benessere. Indirizzo: via Runcac 29, Badia (Bz), tel. 0471.83.97.18, www.granander.it. Prezzi: doppia in 1/2 pensione da 134 €. C/credito: Mc, Visa.

🚗 🚚 📞 (10 € al giorno) 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰 (su richiesta)

Ristorante

Orari: 19.30-21 (su prenotazione).

Prezzi: menu da 38 €.

#### Dolomit B&B

Per ogni stanza un nome e un profumo. Indirizzo: strada Colz 9, La Villa (Bz), tel. 0471.84.71.20, www.dolomit.it. Prezzi: doppia b&b da 84 €. C/credito: Mc, Visa.



🚗 🚚 📞 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰

#### Ristorante La Tor

Orari: 12-14, 18-22 (pizzeria fino alle 23). Prezzi: menu da 25 € (22 € per chi fa 1/2 pensione).

#### Spanglwirt

Locanda tirolese con stube e cantina del '600. Indirizzo: via Valle Aurina 23, Campo Tures (Bz), tel. 0474.67.81.44, www.spanglwirt.com. Prezzi: doppia b&b da 80 €, in 1/2 pensione da 100 €. C/credito: Mc, Visa.

🚗 🚚 📞 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰

Ristorante

Orari: stube 8-23, cantina 18-21 (chiuso mer.). Prezzi: menu da 25 €.

#### Villa Calluna

Mix raffinato di calore alpino e minimalismo. Indirizzo: via Dr. Daimler 23, Campo Tures (Bz), tel. 0474.67.80.38, www.villacalluna.com. Prezzi: appartamenti per 2 persone da 90 € (più 10 € a persona per la colazione). C/credito: Mc, Visa.

🚗 🚚 📞 📺 📶 🛏️ 🚿 🚰 (su richiesta) 🛁

### Dove mangiare

#### Maso Lûch de Vanc'

Leccornie altoatesine fatte in casa. Indirizzo: via Seres-Mischi 22, Longiarù, San Martino in Badia (Bz), tel. 0474.59.01.06, www.vanc.it. Orari: 12-14, 18-20 (mai chiuso in alta stagione). Prezzi: menu da 16 €. C/credito: no.

#### Fana Ladina

Formaggi artigianali e specialità ladina. Indirizzo: via Plan de Coronas 10, San Vigilio di Marebbe (Bz), tel. 0474.50.11.75, cell. 338.38.74.051, www.fanaladina.com. Orari: 12-14, 18-22.30 (mai chiuso in alta stagione). Prezzi: menu da 22 €. C/credito: Mc, Visa.

#### Club Moritzino

Elegante rifugio sulle piste. Vista Marmolada. Indirizzo: La Villa, tel. 0471.84.74.03,



cell. 335.60.09.456, www.moritzino.it. Orari: 12-16 (cane e party su prenotazione). Prezzi: menu da 45 €. C/credito: tutte.

#### Zumturm Restaurant

Cucina creativa con prodotti del territorio. Indirizzo: via Bayer 12, Campo Tures (Bz), tel. 0474.67.81.43, www.zumturm.org. Orari: 12-14.30, 19.30-22, dom. 12-14.30 (chiuso lun.). Prezzi: menu da 30 €. C/credito: Mc, Visa.

#### Sonnklarhütte

Baita sulle piste di Campo Tures. Indirizzo: Campo Tures (Bz), tel. 0474.68.77.97, www.speiboden.net. Orari: 9-16 (mai chiuso in alta stagione). Prezzi: menu da 20 €. C/credito: tutte.

#### Berghotel Kasern

Cucina tipica nell'antica stazione di posta. Indirizzo: Kasern Predoi (Bz), tel. 0474.65.41.85, www.kasern.com. Orari: 12-14, 18-20 (mai chiuso in alta stagione). Prezzi: menu da 18 €. C/credito: tutte.

### Dove comprare

#### Le Bun Mangé

Bottega gastronomica dei fratelli Moelgg. Indirizzo: via Catarina Lanz 36, San Vigilio di Marebbe (Bz), tel. 0474.50.80.82, www.moelgg-botega.it. Orari: 8.30-12, 15-19. C/credito: Mc, Visa.

#### La Tradizun

Specialità regionali e con marchio di qualità. Indirizzo: strada Colz 36a, La Villa (Bz), tel. 0471.84.41.43, www.latradizun.it. Orari: 8.30-12, 15.30-19.30. C/credito: Mc, Visa.

#### Hofkäserei Kleinstahl

Formaggi caprini al latte crudo. Indirizzo: Brunenberg 88, San Giovanni in Valle Aurina (Bz), cell. 333.48.60.454, www.kleinstahl.com. Orari: 8-12, 14-18 (chiuso dom.). C/credito: no.

### Notizie utili

#### Associazione Turistica San Martino in Badia

Tel. 0474.52.31.75, www.sanmartin.it.  
**Consorzio Turistico Plan de Coronas**  
 Tel. 0474.55.54.47, www.kronplatz.com.  
**Consorzio Turistico Alto Badia**  
 Tel. 0471.83.81.76/84.70.37, www.altabedia.org.  
**Area Vacanze Valli di Tures e Aurina**  
 Tel. 0474.65.20.81, www.tures-aurina.com.

chette, per lo più altoatesine, custodite nella cantina settecentesca, insieme a speck artigianali e marmellate fatte in casa. Altre genuine bontà si acquistano nel negozio **La Tradizun**, a **La Villa**, che propone specialità regionali e prodotti con marchio di qualità Gallo Rosso: speck e salsicce affumicate della Val Badia, marmellate e miele, sale ai fiori e salse al vino rosa. Fra i formaggi, i più particolari sono con fieno, con ginepro o affogati nel vino. Da mettere in agenda, il 16 dicembre, l'Alpine Ski World Cup, ospitata da 25 anni sulla pista Gran Risa, che ha visto gareggiare i più grandi campioni, da Marc Girardelli ad Alberto Tomba: con le sue pendenze elevate e le ampie curve assicura divertimento ai più esperti. Direttamente sulle piste, all'arrivo della cabinovia di Piz La Ila (2100 m) è d'obbligo fermarsi al **Club Moritzino**. Di moda l'aperitivo con prosecco e champagne sulla terrazza sempre affollata, dove si respira un'aria di festa grazie al-

la musica del dj Leo Lippolis. In paese si dorme al **Dolomit B&B**, dove ogni stanza, curatissima, ha un nome e un profumo diverso. La 16, Cioccolato, ha tessuti e corredi in tonalità che richiamano il nome, letto a baldacchino e salottino. Rose, la numero 20, profuma di rosa e il fiore è protagonista sulla parete della doccia e nei colori dei coordinati. La camera 21, Nocciola, gode di una bellissima vista sui monti. Suggestiva la sauna, in un capanno in legno sotto pini e larici, che si prenota in esclusiva per due ore (2 persone 20 €). Al pian terreno del bed&breakfast, il **Ristorante La Tor** propone piatti della tradizione e pizza fino a tardi.

Tre stelle di charme si trovano anche nelle valli di Tures e Aurina, che offrono piste e scenari altrettanto spettacolari. Ha un fascino antico lo **Spanglwirt** di **Campo Tures**. Nella stube a boiserie dell'antica locanda tirolese si pranza con ricette veraci; cene a lume di can-

dela nella taverna della cantina secentesca, con soffitti a volte. Le camere, con mobili in legno, sono semplici. Un mix raffinato di calore alpino e minimalismo contemporaneo caratterizza gli appartamenti per due o più persone di **Villa Calluna**: colori e materiali naturali, pietra chiara e parquet di rovere lavorato a mano, anche nel centro benessere con grande piscina, bagno turco aromatico, sauna e area relax. Gli arredi di design sono accostati qua e là a qualche mobile tirolese con decori Ottocento. Al centro del paese si cena al **Zumturm Restaurant**, un locale intimo ed elegante con pareti in legno, fiori freschi sui tavoli e luci soffuse. Lo chef Günther Plankensteiner propone una cucina di ricerca con prodotti rigorosamente del territorio e un'attenzione particolare al biologico. Da provare il menu del formaggio, con portate creative e prodotti selezionatissimi. Come quelli che si acquistano da **Hofkäserei Kleinstahl**, il maso Gallo

Rosso del giovanissimo casaro Helmut Grossgasteiger, che produce diverse tipologie di caprini al latte crudo solo biologici. Fra questi, Heidi e Peter, due formaggi morbidi stagionati quattro-cinque settimane, hanno vinto premi. Direttamente sulle piste, in cima al Monte Spicco, tra una discesa e l'altra si mangia alla **Sonnklarhütte**. Tra le specialità della casa, preparate e presentate con cura, crema di zucca con scaglie di pecorino, patate arrosto con manzo saltato, frittata dolce con mirtili rossi. Per esplorare un paesaggio immacolato, dove la neve rimane fino a tarda primavera, si consiglia di spingersi fino a Predoi, paradiso del fondo, con piste che si snodano tra antiche malghe e torrenti. Nel comune più settentrionale dell'Alto Adige si assaggiano piatti tipici al **Berghotel Kasern**, antica stazione di posta dalle atmosfere vintage, dove si può anche dormire.

Inviati da Dove, Rita Bertazzoni e il fotografo Giovanni Tagini