

DOVE

Alto Adige Südtirol

Grande sci • Natura • Lifestyle



1-2. Tra i piatti tipici, i **canederli** in brodo e il **Kaiserschmarrn**, un'omelette dolce spezzettata. 3. Prodotti di artigianato locale alla tessitura **Unterweger**. 4. Il ristorante del **Wellness hotel Almhof Call** ha una delle cantine più fornite dell'Alto Adige.

canto al Museo Messner), dove si assaggiano ravioli con carne di yak, canederli con le ortiche e brasato di agnello. Nella frazione di **San Pietro**, in Val di Funes, il ristorante **Pitzock Essen & Trinken** è invece l'anima di una stube moderna in larice, con linee rette e una grande vetrata sulla cima del Renon. In questo ambiente di design dedica grande attenzione agli ingredienti del territorio lo chef Oskar Messner, specializzato in piatti a base di Villnösser Brillenschaf, l'agnello con gli occhiali della Val di Funes, razza autoctona di pecore Presidio Slow Food. Vini locali e qualche etichetta nazionale nella carta. Molti piatti tradizionali conservano l'impronta della cultura contadina, ancora viva nella cucina del riciclo, nata per non sprecare nulla. Al **Ristorante Schöneck**, a **Falzes**, tra le specialità dello chef Karl Baumgartner si gustano i tipici Pressknödel, canederli a base di pane raffermo che si preparano solo in Val Pusteria. Cucina pusterese tradizionale al **Maso Kinigerhof**, a **Sesto**: nelle due stube in legno si ordinano Schlutzkrapfen (ravioli ripieni di spinaci e ricotta), canederli, Spätzle (gnocchetti), speck del contadino e salsicce affumicate, tutto fatto a

che stube in legno, è un incanto, tra le montagne dell'Alta Badia. Alla sua guida lo chef Arturo Spicocchi reinterpreta piatti della tradizione. Da non perdere la zuppa di pane bruciato con quenelle di ricotta, cipolla brasata e nocciole tostate, l'orzotto all'aglio orsino, carpaccio di lardo e finferli, il filetto di maialino affumicato, spuma di patate e rafano crescione, e il filetto di vitello con topinambur, mele e salsa alla vaniglia. Nelle stanze sotto alla stube, la stupefacente cantina Mahatma Wine, con 1900 etichette e 27.000 bottiglie di vino. È in una delle più antiche stube altoatesine il ristorante **Yak & Yeti** di **Solda** (ac-