

Nelle stazione invernale di **Maranza-Valles** (Gitschberg Jochtal), 51 km di piste aperte fino al 3 aprile **nell'Area vacanze Sci & malghe Rio Pusteria**, in **Valle Isarco** alla confluenza con la Val Pusteria, l'esperienza sciistica si integra mirabilmente con quella gastronomica. Soprattutto a marzo, quando le giornate più lunghe unite a un finalmente perfetto innevamento, invitano alla sosta nelle terrazze dei rifugi per gustare specialità tipiche. Qui infatti, come in tutta la Valle Isarco, ci sono molti contadini attivi che producono materie prime di qualità con basso impatto ambientale (alcuni con metodi rigorosamente biologici certificati), ai quali va anche il merito di un paesaggio curato e vitale. Oppure giovani chef già titolati, e operatori agroalimentari che si distinguono per fantasia e creatività. Grazie a questo contesto, l'esperienza 'gourmet' è completa, dalla prima colazione alla cena e al fine pasto; adesso, con al stagione sciistica che si chiude ai primi di aprile, ma anche durante la primavera-estate con le prime escursioni su verdi pascoli delle malghe.



La **Frühstuck** (colazione), in particolare, qui è un vero rito nella più minuscola pensioncina come nell'hotel 4 stelle superior, grazie a prodotti di tradizione secolare: pani integrali con semi e farine di tutti i tipi (in particolare l'aromatico *Pusterer Breatl*), uova del contadino, marmellate e mieli locali, burro, yogurt, latte e formaggi, tutti di produzione locale.

Non a caso l'area vacanze è la patria di **Hansi Baumgartner**, che nel suo famoso bunker militare della Seconda Guerra Mondiale nascosto sopra Rio Pusteria conserva e affina 200 tipi di formaggi destinati ai migliori ristoranti d'Italia e non solo, da 55 fornitori di formaggio che producono nei dintorni, con i migliori miscugli naturali di erbe fresche. Il suo magnifico prodotto finale dipende poi da altre tante componenti: la razze delle mucche, l'erba, le condizioni

meteorologiche, l'acidità o la temperatura e l'umidità nella fase della maturazione (si può assaggiare e acquistare al suo caseificio e negozio **Degust** nella vicina Varna).



A **pranzo**, poi, a trionfare sono le ricette tradizionali di canederli e gnocchi.

Alla baita **Rastnerhütte** sull'Alpe di Rodengo (raggiungibile solo a piedi o con sci di fondo, di sera con la motoslitta dei gestori) i canederli allo speck, al grano saraceno o agli spinaci sono delle vere specialità, per non parlare dello speck genuino al tagliere ... Altra baita per camminatori sulla neve è la **Grossberghütte**, nella valletta di Altafossa fra Valles e Maranza. Venerdì sera e sabato sera è un trionfo di *Tirtlan* (ravioloni) ripieni di ricotta e spinaci o crauti e patate.

I ristoranti per sciatori sulle piste, poi, sono una vera sorpresa, poiché il livello si mantiene molto alto. Per esempio, c'è la **Anratterhütte** in fondo alle seggiovie Hinterberg e Stoanermendl a Valles: offre specialità a base di selvaggina e 15 diversi tipi di canederli fatti in casa ogni giorno. A metà della pista Nesselwiese a Maranza, una baita da intenditori è la **Pichlerhütte**. Una baita super tipica e allegra è anche la **Gitschhütte** a Maranza, in fondo all'omonima spettacolare pista che scende dalla cima del Gitschberg, a 2210 metri.



Stessa gestione per la più piccola 'cuginetta' **Nesselhütte**, presso la stazione a monte della cabinovia Nesselbahn sempre a Maranza, dove nella terrazza ci si rimpinza di strudel e torte fatte in casa.

E la **cena**? Beh, fra masi, baite aperte di sera, trattorie tipiche, ristoranti d'hotel o ristoranti gourmet della Valle Isarco, c'è da perdersi nella scelta.

A Vandoies per esempio Wolfgang e Helena Kerschbaumer

conducono con amore e cura del dettaglio uno dei ristoranti gourmet più piccoli d'Italia. A **'La passion'** la cena di coppia nella antica stube contadina della dimora (XVI sec) è un'esperienza. La cucina è moderna, stagionale e ricercata, ma con un attento sguardo agli insegnamenti della tradizione.

Per il **fine pasto**, fra i dolci, c'è il sontuoso *Kaiserschmarrn* (sorta di 'stracciatella-frittata' a base di uovo, da intingere pezzo per pezzo nella marmellata di frutti di bosco o nella composta di mele). Oppure perché non un saporitissimo formaggio particolare di capra, come quello prodotto dal maso Untereggerhof o dei formaggi vaccini del Wieserhof a Fundres (visitabile ogni mercoledì). Chiusura ovviamente con *Schnaps*, il tipico grappino, da una distilleria dell'Alto Adige.



Da non dimenticare infine che il paese di Rio Pusteria, pur non essendo una metropoli, dispone di numerosi negozietti tipici, ad esempio il panificio pasticceria **Stampfl**... e che nella vicina **Vandoies** c'è l'ormai famoso, modernissimo concept store e caseificio **Capriz, specializzato nei** formaggi di capra, in cui si può scoprire tutto sulla produzione di questo formaggio attraverso percorsi di visita e degustazione.

Straordinario anche il maso agricolo e vitivinicolo biologico Biobauernhof und Bioweingut **Santerhof**, a Rio Pusteria. É la cantina di produzione vini più settentrionale d'Italia, e coltiva particolari vitigni resistenti e mele biologiche.

... E così nell'Area vacanze Sci & malghe Rio Pusteria, con i suoi 51 km di piste in un contesto spettacolare e con tutte le attività alternative sulla neve, l'esperienza fra sapori e cultura è parte integrante di una vacanza sulla neve!