

ceno con ripieno di capriolo e porcini, i medaglioni di cervo in salsa di miele e i filetti di maiale ai finferli e mele. Si conclude con il semifreddo di sambuco e ribes o la mela in camicia, cioè passata in forno dopo essere stata avvolta in un velo di pasta sfoglia. Per vedere come nasce una statua in legno basta andare da "Oswald Demetz" (Str. Dursan 60, tel. 0471792054), dove si può curiosare tra gli scaffali alla ricerca del pezzo preferito. Particolarmente pregiate sono le riproduzioni di sculture gotiche presenti nelle cattedrali d'oltralpe, realizzate e dipinte a mano. Pane (all'anice e al finocchio, al girasole e alla zucca, all'avena e alla segala, solo per nominare alcuni varianti) è in vendita nel panificio "Trocker" (Str. Dursan 61, telefono 0471793678), dove si trovano anche i pezzetti di pane secco per fare *knödel* e vari dolci caserecci. A Santa Cristina non bisogna perdere, però, la tavola di "Uridl" (Str. Chemun 34, tel. 0471793215), che in paese è sinonimo di ospitalità e buona cucina fin dal 1600. Gli *erker* della sala da pranzo, una stube arredata con mobili Liberty, si affacciano sul Sassolungo e sulla valle tagliata dal corso impetuoso del torrente Gardena. L'appetito viene stuzzicato con filetti di trota affumicata, serviti con una spolverata di rafano, e piatti di *speck* accompagnato dal tradizionale pane di segala. Arrivano poi gli *gnocchetti tirolesi* (di pane, farina, uova latte e formaggio) conditi col burro fuso e gli *spätzli di spinaci*. Tra i secondi meritano una citazione i *medaglioni di cervo* e le *bracirole d'agnello in salsa alla menta*. Tra i dessert primeggiano, invece, le *frittelle di mele con salsa alla vaniglia* e la classica *torta di grano saraceno farcita con marmellata di mirtilli*. Prima che la strada del fondovalle salga ai passi Gardena e Sella, ecco il centro abitato di Selva, il più moderno dei tre paesi. La Streda Meisules, che lo attraversa, è un concentrato di tentazioni e di inviti allo shopping. Specialità alimentari (dallo *speck* alle grappe al vino) si trovano da "Bruno Auer" (Str. Meisules 158, telefono 0471795143). Sigmund e Franz Linder, invece, nella loro bottega (Str. Meisules 221, tel. 0471795388) realizzano sotto gli occhi di clienti e curiosi piccole opere d'arte in legno. I golosi possono trovare *kaminwurz* (salamini affumicati) e *speck* alla "Macelleria Pramstraller" (Str. Nives 49, tel. 0471794250). Se, infine, si cercano tessuti artigianali per tovaglie, tende, copritavola, li si può acquistare alla "Bouti-

que Ladina" (Str. Meisules 170, telefono 0471/795312), dove sono in vendita anche pizzi, passamanerie e nastri con decorazioni tirolesi. Per cena, a Selva, si va a "Le Stuben" dell'"Hotel Alpenroyal" (Str. Meisules 43, tel. 0471795178). Legno chiaro alle pareti dove sono appese alcune foto di famiglia e vedute anni '20 e '30 della Val Gardena, tovaglie con pizzi e "rastrelliere" per il pane, orologi d'antan e luci discrete sono il décor ideale per gustare le specialità dello chef Arnold Kuprian, presentate con arte dal giovanissimo patron Hannes Prinoth. Ecco, sulla carta, un *carpaccio di salmone e luccio perca su insalatina di erbe aromatiche e vinaigrette allo zafferano* e una *terrina di verdure con petto di piccione in vinaigrette al tartufo*. Tra i primi si trovano i *ravioli ripieni di patate e speck serviti con julienne di sella di coniglio* e le *lasagnette di patate e porri con quaglie e funghi porcini*. Vengono poi i secondi, tra i quali una scelta di *carni di agnello* (sella, spalla, filetto) su verdure al vapore o per un *salmorino in crosta di patate su verza in salsa al vino rosso*. Chi vuole continuare, anche nei dessert, l'incontro con le preparazioni tradizionali, ha a sua disposizione lo *schmarren* (è una specie di frittata, ma in versione dolce) alle noci, caramellato con salsa di sambuco e gelato al miele e le *mezzelune ripiene di ricotta e prugne con spicchi di mela golden e parfait alla vaniglia*. Uscendo da Santa Cristina e seguendo le indicazioni per il Passo Gardena, dopo pochi chilometri si trova lo "Chalet Gérard" (Str. Plan de Gralba 37, tel. 0471795274). Due i punti di forza del ristorante: una vista mozzafiato sul Sassolungo e sul Gruppo del Sella (che praticamente sono a portata di mano) e una selezione di piatti semplici, ma gustosi, fatti apposta per appetiti robusti. Qualche esempio? Il *carpaccio di carré di maiale affumicato* e il *plateau di formaggi di malga*; i *ravioli di selvaggina* (capriolo e camoscio) con *speck* e noci e i *crufuncius* (mezzelune agli spinaci) con burro fuso; il *filetto di maiale con radicchio* e il *capriolo con funghi porcini e polenta*; le *crêpes con gelato e salsa caramellata* e il tradizionale *strudel di mele*. Itinerario concluso? Non ancora. Prima di lasciare (almeno per questa volta) la valle, è doveroso assistere alla *enrosadira*: un fenomeno visibile solo al tramonto, quando le pareti di dolomia riflettono la luce del sole e si colorano di tinte che vanno dal rosa al viola.

Enrico Saravalle
(servizio fotografico di Piersilvio Ongaro)

Le t'emental...

...francese!

OGNI MORSO,
UNA PROVA D'AMORE

ENTREMONT



L'ENTREMONTABILE
PIACERE.