

- Доломиты со вкусом
- Модные хижины
- В погоню за вкусом

Адрес статьи: dolomitisuperski.ru/node/198

Доломиты со вкусом

"- Точно не хочешь ризотто? Неужели опять нести тальятелле карбонара?" - картинно расстраиваясь, спрашивает Винченцо, обращаясь к моей дочери. Винченцо (зовите меня просто "Энцо") - добродушный официант из приятного ресторана в Сан-Виджилио, одного из городков в регионе Кронплатц. Пристастья и вкусы практического каждого постоянного гостя Энцо знает наизусть, и мгновенно умеет находить общий язык с детьми. С ресторанами в Доломитах дела обстоят неплохо. И не только потому, что это Италия.



Официант Винченцо // dolomitisuperski.ru

За право считаться самым гастрономическим курортом уже в течение многих лет сражаются Альта Бадия и Кортина д'Ампеццо.

В Сан Кассиано (горнолыжный регион Альта Бадия) находится один из лучших ресторанов не просто в Доломитах, а, пожалуй, во всей горной Италии. Найти лучшее место для гурманов несложно - достаточно отправиться в отель Rosa Alpina, входящий в число Relais & Chateaux. Уютный и элегантный St. Hubertus Restaurant запоминается особенной атмосферой и, конечно, креативно приготовленными блюдами. В ресторане всего девять столов и "стол шефа": специальная комната для небольших компаний, из которой видно, что происходит на кухне. В меню гости найдут разнообразные блюда традиционной альпийской кухни и с любовью приготовленные необычные шедевры из разных стран мира. Среди регалий ресторана, в котором властвует Норберт Нидеркофлер (бывший слаломист, а ныне - самый известный шеф-повар в Южном Тироле) - 2 звезды Michelin и всевозможные итальянские награды.



St. Hubertus Restaurant // dolomitisuperski.ru

В Сан-Кассиано звездой Michelin отмечен и еще один ресторан - La Siriola в Hotel Ciasa Salares. Его шеф-повар Фабио Кукелли (Fabio Cuscelli) вернул знаменитому некогда ресторану утраченную из-за неоднократной смены поваров звезду Michelin. Теперь он успешно руководит всеми ресторанами отеля, предлагая изысканные, легкие и весьма креативно созданные блюда.

"Мишленовские" рестораны есть и в соседних городках. Гурманы стараются заранее бронировать столики в La Stua de Michil - в уютном и элегантном ресторане в Корваре, отмеченном звездой гастрономического путеводителя, шеф-повар Артуро Спикокки создает

свои шедевры. В Ортизеи многими наградами отмечен ресторан Anna Stuben в отеле Gardena Grodnerhof.

С тех пор как Грациано Прест, обладатель звезды Michelin, обосновался в Кортине, ресторан Tivoli стал считаться одним из лучших в итальянских Альпах. Концепция ресторана - креативная авторская кухня с использованием прежде всего местных продуктов. К примеру, одно из любимых посетителями блюд - нежнейшее мясо ягненка, приготовленное пятью разными способами. Грациано предлагает попробовать его в следующих видах: на гриле с шалфеем, тушеный с мятой, приготовленный в хлебе в печи, в виде колбаски и даже сырым, замаринованным в специальном соусе. Для тех, кто предпочитает получше познакомиться с местными блюдами, подойдет Europlate. Гостям предложат лучшие специалитеты: полента, копченая моцарелла на гриле, жареный местный сыр и самые необычные сорта жареных колбасок. **Модные хижины**

Короткий перерыв на обед с фаст-фудом не слишком почитается в регионе, гордящемся своей кухней. Пожалуй, именно поэтому в Доломитах можно найти весьма впечатляющую в Альпах концентрацию отличных горных ресторанов. Конечно, это не означает, что любой ланч непременно будет занимать 3 часа, но если вы любите без суеты посидеть с друзьями, любясь на горы, то вам - в Доломиты. В Utia Piz Arlara, над Корварой (регион Альта Бадия) можно попробовать блюда от Джанкарло Морелли - титулованного шеф-повара из Ломбардии.



Utia Piz Arlara // dolomitisuperski.ru

Любый гурманами ресторана на склонах Валь Гардены - Comici. Именно туда стоит отправиться за свежайшими морепродуктами, лучшей в регионе пастой и рыбными блюдами. В Passo Gardena расположена будто сошедшая с открытки горная хижина Utia Jimmy с просторной террасой. Помимо традиционных блюд Джиммо Шротт, колоритный хозяин заведения непременно уговорит вас попробовать домашнюю граппу. В этом ресторане подают как гастрономические блюда, приготовленные из продуктов Альто Адидже, так и традиционную поленту.

На склонах Альта Бадии немало хороших и очень хороших ресторанов, состоятельные гости курорта особенно любят Club Moritzino, расположенный на высоте 2100 м. Этот элегантный ресторан с винным баром и террасой специализируется на свежей рыбе, которую ежедневно доставляют самолетом. Устрицы, креветки, другие свежайшие морепродукты, паста с лобстером, запеченная и поджаренная на гриле рыба, а также отличный выбор вин - лишь некоторые строчки из меню. Ресторан уже в течение многих лет принадлежит автогонщику Морицу Каффонаре, и неудивительно, что за соседним столиком можно увидеть знаменитостей, а столики надо бронировать сильно заранее.

Рестораны попроще, но с по-домашнему уютной атмосферой и отлично приготовленным блюдами есть в каждом из горных регионов: в Кронплатце и Валь-ди-Фассе, Кортина д'Ампеццо и Араббе, Валь-ди-Фьемме и других областях катания. Так что не стоит перебиваться взятыми с собой бутербродами, ведь настоящую традиционные блюда Южного Тироля и Трентино можно попробовать именно в горных ресторанах. **В погоню за вкусом**

Альта-Бадии просто накормить туристов специалитетами региона показалось мало, и курорт придумал два интересных события, ставших весьма популярными. Уже ставший традиционным гастрономический фестиваль и лыжное сафари для гурманов "A Taste for Skiing" пройдет на курорт 2 декабря. В этом году главной темой ски-сафари и фестиваля станет "Slope Food" - креативно созданные закуски, канапе и finger food. В событии будут участвовать 12 знаменитых шеф-поваров, как представляющих регион и всю Италию, так и из других стран. Для дегустаций выбраны 12 лучших горных хижин и ресторанов в Альта Бадии.





Видео: <http://www.youtube.com/watch?v=0m00x0y8v08>, источник: www.youtube.com/watch?v=0m00x0y8v08