

## VIAGGI E TEMPO LIBERO

---

### ***Sciare sul vulcano nelle Dolomiti***

di **Chicco Rossi**

Ma sarà mai possibile **sciare** su un **vulcano**?

Certo che **sì**, basta andare sull'**Etna**, anche se, comunicato di ieri, al momento gli impianti sono chiusi per mancanza di neve.



Ma la nostra destinazione sono le **Dolomiti** e precisamente la **Val di Fassa**, valle che ha dato i **natali** a sciatori del calibro di **Stefano Gross**, neovincitore del suo primo speciale in coppa ad **Adelboden** e dell'inarrivabile **Toni Valeruz** (guardare la discesa del Canalone Neri *please*), per la precisione **Pozza**.

Imboccata l'uscita di **Egna** – **Ora** la strada dopo aver tagliato il paese di **La Villa** inizia a inerpicarsi e se a qualcuno l'altitudine mette sin da subito fame, dopo circa 10 minuti è possibile fermarsi al ristorante dell'hotel **Tenz** dove oltre a una grande **wiener schnitzel** preparata ad arte, per i più piccoli è possibile passeggiando per i corridoi imbattersi in un **orso**. Provare per credere. In caso contrario, per quelli che carburano più lentamente più avanti è sempre possibile sostare alla leggendaria **Pausa** e ordinare canederli in brodo.



Ma per i più temerari il consiglio è quello di tenere duro fino a Cavalese o per meglio dire **Daiano** con destinazione **Tito speck** dove è possibile prima di tutto mangiare e poi acquistare. Qui c'è l'imbarazzo della scelta, si passa dal classico **speck**,

vanto della casa, prodotto con le parti scelte del cosciotto di maiale. Si ottiene da un'affumicatura leggera e una stagionatura media di 7 mesi. Non può mancare la concia, ossia il trattamento con aromi naturali e spezie, segreto di famiglia, alla **versione carrè** che altro non è che la lonza suina.

Per quelli che ritengono un delitto mangiare grasso ecco che allora è pronto lo **speck di fesa** ottenuto dalla parte più magra della coscia posteriore del maiale, salata e affumicata con il ginepro fresco o lo **speck cotto** a vapore. Ovviamente non possono mancare i cacciatori nostrani e di selvaggina, ma per questi l'acquisto può essere rimandato al post sciata in quel di Pozza.

Per chi volesse ammirare il bellissimo centro storico di **Cavalese** è sempre possibile seguire la vecchia strada, mentre per chi non vede l'ora di mettere gli sci ai piedi la nuova strada, perfettamente tenuta e che taglia anche i centri abitati di **Predazzo** e di **Moena**, evitando la tentazione di deviare verso **Malga Panna**, porta velocemente fino a **Pozza** ubicata nel cuore della valle.

Qui, proseguendo verso la **Val San Nicolò**, si arriva alla partenza della telecabina del **Buffaure** da dove parte la ricerca del vulcano da sciare.

Plus è la possibilità, per chi ha figli con un'età compresa fino a 8 anni di poter comprare due skipass per l'intero comprensorio Fassano e quindi poter sciare anche al **Ciampac** e al **Belvedere**, per l'importo ridotto di 40 euro.

Il nuovo e comodissimo impianto di risalita ci porta in un batter d'occhio fino all'arrivo da dove è possibile ammirare estasiati uno dei panorami più belli del mondo che va dalle **Cime** della **Vallaccia** con la loro classica **forcella** da gustarsi in neve fresca, alla **Val Monzoni** del mitico Nello fino a estendere la vista fino al Gruppo del **Catinaccio**, il **Latemar** e il versante meridionale del **Sassolungo**.



Si tiene il **Rifugio Buffaure** sulla sinistra e poi curvando a destra, dopo un breve tratto, vi è uno snodo dove imboccando la destra si inizia a sciare sul **vulcano**, sì, perché questo è il nome della nuova splendida **pista nera** da gustarsi tutto di un fiato, con i suoi splendidi scroci su Pozza e la vallata sottostante, per poi ricongiungersi alla partenza della tela telecabina.

Per i **meno esperti** è sempre possibile, invece di imboccare la **variante** a destra della pista,

andando a sinistra si percorre una incantevole pista **rossa**, immersa nei **boschi** di **larice** che anch'essa arriva fino alla partenza della telecabina dopo un bel falsopiano che costeggia **Malga Crocifisso**.

Insomma, un paradiso dove bruciare le giuste energie e avere la coscienza a posto per la cena.

Ma prima di cena si può sempre passeggiare per la deliziosa Pozza fermandosi a fare un aperitivo nella piazzetta o curiosando tra le antichità esposte da "**Mizacole e antichità**" dove Chicco Rossi qualcosa ha comprato o andando nella mitica **macelleria Carpano** e fare shopping di salumi di cacciagione.

E la sera? Destinazione **Do Vea** ai vecchi impianti sportivi dove da quest'anno è disponibile una pista di pattinaggio sul ghiaccio.

L'esterno non è un gran che, ma appena si apre la porta si viene calati in una **vecchia stube** perfettamente riprodotta utilizzando legno originale.

Qui, ci si può sbizzarrire tra menù a base di pesce e a base di carne, con la certezza della bontà e genuinità garantite dalla gestione sarda che comporta, ma non è un male, la presenza obbligatoria di pane carasau. Le porzioni sono generose e quindi meglio non pensare a un menù completo. Chicco Rossi ordina solitamente un delicatissimo filetto cotto al sangue e soprattutto a vista nel camino che domina un lato del locale. Per il vino scegliamo tra quelli di **Franz Haas**, così, se passa l'esame, al ritorno possiamo fermarci a Montagna e comprarlo direttamente da lui. La scelta cade sull'**Istante**, un taglio bordolese uscito per la prima volta nel '97 e il cui nome deriva dal fatto che la composizione del **blend** varia in sede di assemblaggio e quindi viene determinata e decisa all'istante. Le uve sono il **cabernet sauvignon**, il **petit verdot** e, in piccola percentuale **cabernet franc** e **merlot**.

Dal colore **rosso granata** intenso, all'olfatto si presenta con sentori di **bacche nere**, **fichi** e **datteri** e con note di tè verde e **corteccia**. Al palato **morbido** e delicato e sorprendente per la **stratificazione**, **eleganza** e **finezza**, nonché per la complessità dei tannini.

Perfetto per un filetto alla brace ma anche per un medaglione o un carré di cervo.

La sosta a **Montagna** è d'obbligo...