

**VIAGGI E TEMPO LIBERO*****La Forca Rossa***

di Chicco Rossi

Ore 8,30 di una domenica come un'altra.

Preparo le  
**pelli di foca** da mettere sui  
**Movement** nuovi, siamo a  
**-12°** e a  
**- 700 metri** di dislivello.

Ci troviamo tra la  
**Marmolada** – il ghiacciaio che domina incontrastato le Dolomiti – e il  
**Passo di San**  
**Pellegrino** (lunga vita al direttore), a due passi dal Fuciade.

Destinazione la  
**Forca Rossa**, vicina di casa di  
**Cima Uomo**.

Ma riavvolgiamo la pellicola e torniamo al venerdì culinario a  
**Malga Roncac** con vista panoramica spettacolare sulla perla delle Dolomiti:  
**Moena**.

La  
**malga** si trova immersa nei  
**boschi** che piano piano salgono fino al  
**Catinaccio**, il  
**Rosengarten**, dove si trovava il  
**giardino di rose** del  
**Re Laurino** che secondo una prima versione era il re del  
**popolo** di  
**nani** che scavando nella roccia delle montagne, trovava cristalli, oro e argento. Oltre a queste ricchezze possedeva due  
**armi magiche**: una  
**cintura** che gli dava la forza pari a quella di 12 uomini e una  
**cappa** che lo rendeva invisibile.

Una seconda versione, invece, egli era un sovrano saggio e buono. La

**figlia** di questi, la bellissima principessa **Ladina**, aveva un enorme **campo di rose** che curava assieme al padre.

Ma torniamo alla realtà: l'entrata della malga, immersa nella neve, è illuminata da candele che danno un tocco di **romanticismo** che non guasta mai. L'interno è veramente **piccolo** (quindi si consiglia vivamente la prenotazione), i tavoli non saranno più di **sei** a cui si aggiungono i **due** della veranda da cui si domina la valle sottostante.

D'obbligo è l'entrée a base di **speck** di produzione propria e ovviamente dei sublimi **formaggi** accompagnati da una **salsa** alle **cipolle** e **mele** e un'altra alle **cipolle rosse**, con chiusura di g di **Roncac**.

Per il **secondo** è difficile scappare da uno splendido **uova**, **speck** e **patate**, servito in una padella che rende il piatto veramente familiare. Lo speck è **rosolato** al punto giusto da **croccare** sotto i denti, per poi sciogliersi esplodendo in tutti i sapori che riempiono la bocca. L' **uovo** è cotto al punto giusto di modo che il semplice contatto con i **rebbi** della forchetta è il via libero all' **eruzione** del tuorlo verso la **sublimazione** con le **patate**.

Ad accompagnare questo piatto che sembra semplice ma che proprio per questo deve essere perfetto, un **pinot** **nero** **Riserva** **2011** della cantina **St. Michael di Appiano**.

Dal colore **rosso** tendente al **granato** nei lati del bicchiere, all'olfatto si presenta complesso ed

**evoluto.** Sontori di **spezie** dolci e **amarene** stramature. In bocca sorprende l'armonia, la **morbidezza** con tannini levigati e la mineralità. Chiusura lunga.

E per **dolce**? Basta il nome: un monumentale *Kaiserschmarrn*.



Tutti a letto perché il giorno dopo ci aspetta il **Belvedere**, uno dei balconi più spettacolari delle Dolomiti da dove lo sguardo può sconfinare su quello che ricordiamolo, è un patrimonio dell' **Unesco** e, a ragione veduta, rappresenta la catena montuosa più bella del mondo.

Qui le piste sono larghe e soleggiate e quindi, per i più arditi, si può sempre prendere la strada per **Arabba** e per la mitica **Porta Vescovo** con le sue pendenze e i suoi tratti ghiacciati.



Al ritorno tutti fermi al Rifugio **Fredarola** dove, comodamente seduti su una terrazza che offre un panorama mozzafiato ci aspetta una splendida **fiorentina** cotta alla brace nel camino a vista che rende il tutto una splendida chiusura per una grande giornata di sci.

Ad accompagnare la

**chianina** rigorosamente al  
**sangue**, le immancabili  
**patate**  
**arrosato** e da  
**bere**?

Rigorosamente  
**acqua**, ci aspetta la discesa fino a Canazei!

E quindi siamo arrivati alle 8,30 di una domenica come un'altra quando si parte per un sentiero che  
**dolcemente** si  
**inerpica** per i  
**boschi**, per poi arrivare nella  
**Val Fredda** con i suoi deliziosi  
**casoni** che velocemente ci lasciamo alle spalle per procedere lungo la  
**Via dei Pastori n. 1** verso la  
**Forca**

**Rossa**, nostro obiettivo situato a 2.490 metri. Arrivati in cima, il tempo di un buon tè caldo, prepariamo gli sci e giù per la polvere disegnando splendide curve nella solitudine.

**Questo è sciare**. In men che non si dica si viene catapultati fino al  
**Flora**  
**alpina** dove, dopo un divertente giro sugli slittini ci aspettano dei buonissimi  
**casonsei** al burro fuso o, in alternativa, dei  
**canederli** in  
**brodo**.

A seguire  
**tomini** ai ferri con  
**riduzione** di  
**aceto**  
**balsamico** e insalatina di  
**prosciutto** di  
**cervo**.

Non ci resta che riprendere la strada di casa, e passando in sequenza il  
**Col Margherita**, il passo  
**San Pellegrino**, il  
**Lusia** e il  
**Latemar 2000**, ci si rende conto che la fatica (nemmeno troppa) di una gita di sci di alpinismo vale molto più di un biglietto per una ordinaria affollata domenica di sci sulle pur sempre belle piste del Trentino.