



Antiche porte di
legno nelle camere
del **Berghotel**
Zirmerhof di
Redagno: maso
aperto all'ospitalità
sin dal 1890, con
stube del '600 e
tre baite nel bosco.

Vent'anni:
il meglio
di DOVE



trend baite primitive: alto adige

Panoramici sulle vette. Solitari fra i boschi, lungo i sentieri degli stambecchi. Chalet semplici, in pietra e legno, per chi cerca privacy nelle armonie della natura. Sono dépendance di alberghi speciali, con sale da musica e lettura. E piscine riempite con acqua di fonte

Capanna lusso

Sette riserve, un parco nazionale, 175 biotopi, oltre mille monumenti naturali, le Dolomiti Patrimonio Unesco sono la destinazione perfetta per un'estate detox. Nel verde e nel silenzio, per staccarsi dal surplus di mezzi tecnologici che impera nella vita quotidiana. Non a caso in Alto Adige si registra un turismo in crescita costante anno dopo anno: i dati della stagione 2009-2010 indicano un aumento del 3,3% negli arrivi e del 2,4% nelle presenze. Viaggiatori che apprezzano luoghi ancora autentici, dove si recuperano con gentilezza le tradizioni e dove si stacca la spina con

un'immersione totale tra boschi, prati e vigneti. In locande e alberghi che rispettano il bisogno di privacy nella natura. Come il *Berghotel Zirmerhof* di *Redagno*, antico maso che aprì le porte ai viaggiatori nel 1890 e da allora ha ospitato l'alta borghesia austroungarica e premi Nobel come il fisico Max Planck. Non ci sono televisore né telefono nelle camere, si legge nella stube del Seicento e si pranza nella sala decorata con gli affreschi della leggenda del gigante Grimm e di re Teodorico, gustando i piatti tradizionali con le ricette di Hanna Perwanger, la madre del proprietario. L'ultima aggiunta è la spa ultracontemporanea: materiali naturali, suggestive vetrate aperte sull'infinity pool, abilmente posizionata davanti allo splendido panorama di vette digradanti. E, per dormire tra i prati o nel bosco, ci sono tre baite in legno: la più grande, con ampia terrazza sul verde, ha due camere da letto e una zona giorno con camino; la mediana, in una struttura dove gli animali si riparavano

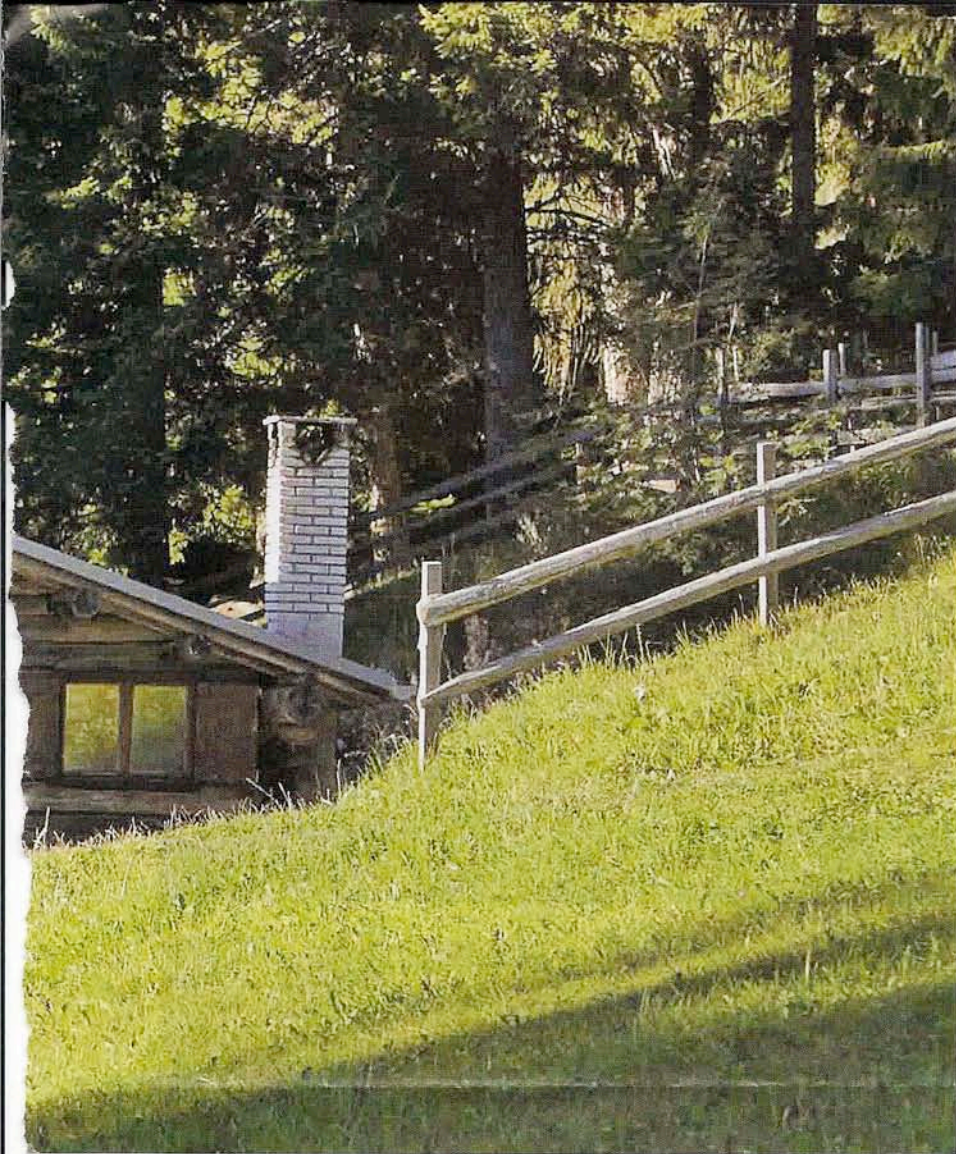
1. La maggiore delle tre baite in legno del **Berghotel Zirmerhof**: al limitare del bosco, con terrazza affacciata sui prati, niente telefono, tv, Internet. Ma la spa è ultratemporanea.

2-3. **Albergo Bad Dreikirchen**, a **Barbiano**: una camera vista valle (mezza pensione da 68 € a persona); e la piscina nel verde.



nei mesi estivi, ha una cucina per recuperare i modi di vita di un tempo. Ma la più affascinante è la più piccola: ai limiti del bosco, ha un unico ambiente riscaldato dal legno di cirmolo e dalla bella stufa in maiolica verde, per dormire tra gli odori degli alberi e i rumori della natura. Intorno, si dipanano i sentieri: da percorrere quello che porta al santuario di Pietralba, con splendide viste su Dolomiti e Marmolada, e il passaggio attraverso il canyon del Bletterbach. È il risultato dell'erosione degli agenti atmosferici, che ha creato una forra profonda 400 metri e lunga 8 chilometri, mostrando, strato dopo strato, le formazioni rocciose.

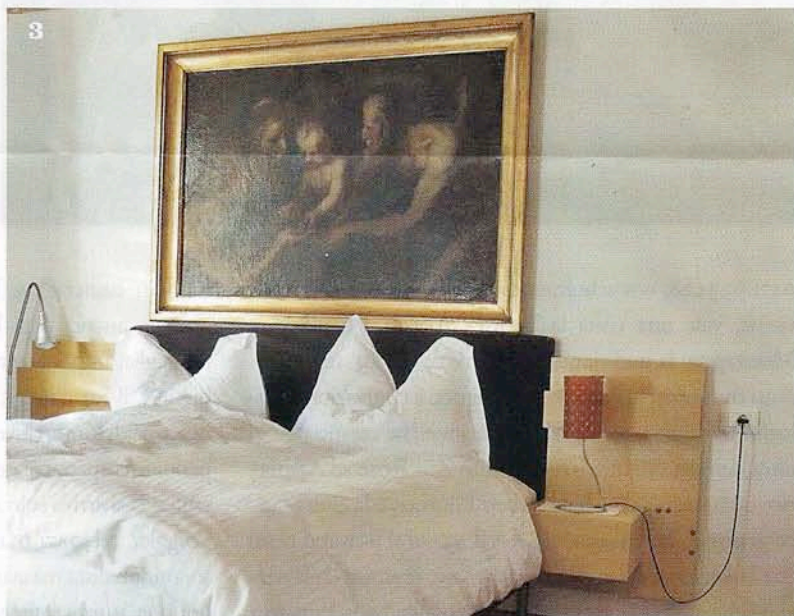
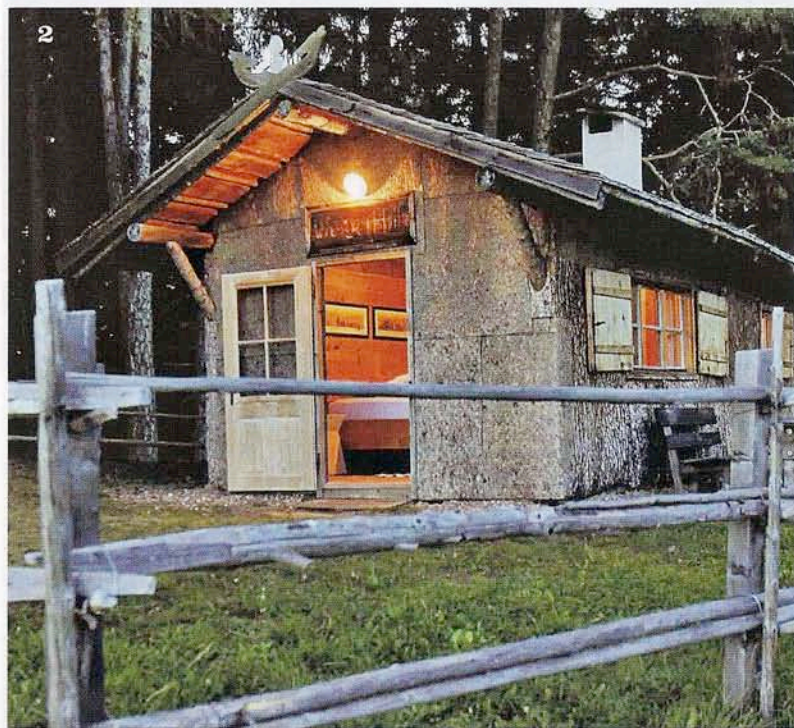
Sempre in zona, ma fuori paese, c'è il delizioso chalet nel verde, vicino alla piscina, dell'hotel **Berghofer**. Costruito negli anni Sessanta, ristrutturato nel 2007, ha anche la spa con sauna (Oberradein 54, Redagno di Sopra, tel. 0471.88.71.50, www.berghofer.it). Doppia b&b da 135 €. Un buon indirizzo per gli acquisti, nella vicina **Aldino**, è il **Maso Eggerhof** (Neustatt 3, tel. 0471.88.60.39): pasta a base di uova da allevamento all'aperto. Ma Redagno è anche accanto alla *Strada del Vino* che si dipana tra i colli e l'Adige, ricca di luoghi, eventi e manifestazioni (Area Turistica Bolzano Vigneti e Dolomiti, tel.



0471.63.34.88, www.bolzanodintorni.info). Tra le cantine vicine, vale una visita la **Tenuta Anstz Pfitscher**, a **Montagna**: la tradizione vinicola risale al 1861, ma ha saputo rinnovarsi nel tempo, con vigneti a coltivazione biologica integrata e metodi di produzione che creano nettari ultrapremiati. Mentre il **Ristorante Zur Rose** ad **Appiano**, capitanato dallo chef Herbert Hintner, è la giusta tappa gourmet. In un edificio del XII secolo si provano piatti che integrano i sapori di valle e di mare, premiati dalla stella Michelin. Ha un'interessante storia anche la **Pension Briol**, bello e raro esempio di stile Bauhaus nelle Alpi, a **Barbiano**, in **Valle Isarco**. Sorge a 1300 metri sul pendio della Montagna delle Donne: il nome viene dalla bisnonna dell'attuale proprietaria, Johanna, sposa di un commerciante di sete e porcellane. A ogni nascita di figlio, anziché un gioiello si fece regalare un pezzo di montagna. Ne ebbe 15, di figli, di cui 14 femmine. A ciascuna lasciò una casa e un pezzo di terra, ma chiedendo che non si mettessero steccati, che tutto rimanesse in famiglia e intatto, nel pieno rispetto della natura. Regole applicate al Briol, dove la ristrutturazione ha rispettato l'architettura originale, disegnata da Hubert Lanzinger, artista e pittore, con l'idea di creare un Tempio del Sole. Niente tv o tele-

fono in camera, né Internet, ma pavimenti in tavole d'abete, ancora oggi lavati solo con acqua e sapone di Marsiglia. Fuori, la terrazza si spalanca sullo Sciliar, l'Alpe di Siusi, il Sassolungo; nel prato, la piscina ovale riempita di acqua di fonte, dove si riflettono le punte dei larici e un panorama spettacolare delle Dolomiti. Niente strada per salirci: ci si arriva solo a piedi o con il taxi fuoristrada (Taxi Torggler, tel. 0471.65.00.04, cell. 335.80.31.621). Luminoso, minimalista ma accogliente, è un luogo fuori dal mondo: non stupisce che sia il rifugio (non più) segreto di un archistar, Peter Zumthor. Tutto intorno, boschi ancora vergini: tra le passeggiate, una porta alle spettacolari cascate di Barbiano, che fanno salti di 45 e 85 metri, un'altra alle Dreikirchen, tre chiese medievali costruite, si dice, su un antico santuario celtico.

Non ha baite segrete, ma promette assoluto relax anche l'**Albergo Bad Dreikirchen**, da duecento anni gestito dalla famiglia Wodenegg: niente telefono né tv nelle camere, una bella biblioteca e una stanza da musica con pianoforte a coda. Cura per i dettagli, attenzione alla cucina. Sala da pranzo e stube si aprono sulla veranda vista Dolomiti (Dreikirchen 12, tel. 0471.65.00.55, www.bad-dreikirchen.it; mezza pensione da 68 € a persona). Per



1. La sala da pranzo dell'hotel **Berghofer**.

2. La più piccola delle **tre baite** in legno del **Berghotel Zirmerhof** (doppia in mezza pensione da 206 €).

3. Una **camera** del **Berghofer** (doppia b&b da 135 €), che ha anche uno chalet.

raggiungere la modernità si deve scendere a **Chiusa** per una tappa d'alta cucina, allo stellato **Vital Jasmin**, nell'**Hotel Bischofhof**, a pochi passi dal centro storico: qui il giovane chef Martin Obermarzoner elabora piatti di tradizione con variazioni sorprendenti. O all'**Unterwirt**, ristorante dell'albergo omonimo, a **Gudon**, sei chilometri da Chiusa. In tre stube antiche si gusta la cucina di Thomas Haselwanter: ingredienti locali e metodi innovativi.

La Valle Isarco ha una viticoltura che risale a prima di Cristo, come testimoniano i ritrovamenti di **Villandro** (Consorzio Turistico Valle Isarco, tel. 0472.80.22.32, www.valleisarco.com). Buoni indirizzi per un incontro ravvici-

nato con l'enocultura sono la **Cantina Produttori Valle Isarco**, proprio al centro delle vigne (tel. 0472.84.75.53), e la cantina **Garlider**, che in meno di un decennio ha ottenuto importanti riconoscimenti (Untrum 20, Velturmo, tel. 0472.84.72.96). Acquisti di grandi vini, ma non solo, all'**Abbazia di Novacella**: nell'enoteca si trovano prodotti di altre abbazie europee, tra cui le marmellate del monastero austriaco di Stams, il cioccolato dell'isola di Caldey, in Inghilterra, i biscotti delle suore del monastero di St. Hildegard di Rudesheim, in Germania.

Propongono un'estate slow nel silenzio i masi associati al marchio **Gallo Rosso** (www.gallorosso.it): per la posi-

Baite e chef stellati

Come arrivarci

In auto: autostrada A22. Per **Redagno**, uscita Egna e poi SS 48; passato Fontanefredde, a sinistra sulla SP 130. Per **Barbiano**, uscita Chiusa, poi SP 26; passato Ponte Gardena, si svolta verso Barbiano. Per **Senales**, uscita Bolzano Sud, poi Superstrada per Merano e SS 38. Per **San Vigilio di Marebbe**, uscita Bressanone Val Pusteria, poi SS 49; a San Lorenzo di Sebato, svoltare a destra su SS 244.

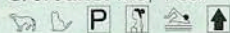
Dove dormire

Berghotel Zirmerhof

Albergo storico con 3 baite nel bosco. Aperto 11 maggio - 4 ottobre.

Indirizzo: Oberradein 59, Redagno (Bz), **tel.** 0471.88.72.15, www.zirmerhof.com.

Prezzi: doppia in mezza pensione da 206 €. **C/credito:** Mc, Visa.



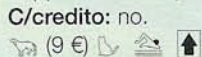
Pension Briol

Casa in stile Bauhaus in posizione panoramica sulla Valle Isarco.

Aperto 20 aprile - 20 ottobre.

Indirizzo: località Tre Chiese, Barbiano (Bz), **tel.** 0471.65.01.25, www.briol.it. **Prezzi:** doppia in mezza pensione da 156 €.

C/credito: no.



Rifugio Fanes

Nel Parco Naturale di Fanes, camere accoglienti e cucina curata.

Aperto giugno - 20 ottobre.

Indirizzo: Alpe di Pices, San Vigilio di Marebbe (Bz), **tel.** 0474.50.10.97, www.rifugiofanes.com. **Prezzi:** doppia b&b da 90 €.

C/credito: no.



Dove mangiare

Ristorante Zur Rose

In un edificio del XII secolo, era già un ristorante nel Cinquecento.

Indirizzo: via Josef Innerhofer 2, Appiano Monte (Bz), **tel.** 0471.66.22.49. **Orari:** 12-14, 19-21.30; lun. 19-21.30 (chiuso dom.).

Prezzi: da 65 €. **C/credito:** tutte.

Ristorante Vital Jasmin

All'interno dell'Hotel Bischofhof. Cucina innovativa premiata con due stelle Michelin.

Indirizzo: Gries 4, Chiusa (Bz), **tel.** 0472.84.74.48. **Orari:** 19.30-21, dom. 12.30-14; 19.30-1 (chiuso mar. e mer.).

Prezzi: da 55 €. **C/credito:** Mc, Visa.

Ristorante Unterwirt

Nell'omonimo hotel, la cucina che abbina la montagna al gusto del Mediterraneo.

Indirizzo: loc. Gudon, Chiusa (Bz), **tel.** 0472.84.40.00. **Orari:** 12-13.30, 18.30-21 (chiuso dom. e lun.). **Prezzi:** da 40 €.

C/credito: Mc, Visa.

Ristorante Kuppelrain

Grande attenzione agli ingredienti, creatività e ottima presentazione; una stella Michelin.

Indirizzo: via Stazione 16, Castelbello (Bz), **tel.** 0472.84.74.48. **Orari:** 12-14, 19-22; lun. 19-22 (chiuso dom.). **Prezzi:** da 40 €.

C/credito: Mc, Visa.

Dove comprare

Tenuta Anstz Pfitscher

Storica cantina. Produce vini ultrapremiati.

Indirizzo: via Gleno 19, Montagna (Bz), **tel.** 0471.81.97.73. **Orari:** 9-12, 15-19 (chiuso dom.).

C/credito: Mc, Visa.

Abbazia di Novacella

Grandi vini, ma anche grappe e ottimi prodotti enogastronomici.

Indirizzo: via Abbazia 1, Varna (Bz), **tel.** 0472.83.61.89. **Orari:** 9.15-12 e 14-18 (chiuso dom. e festività religiose).

C/credito: Mc, Visa.

zione e l'atmosfera. Ancor più il **Maso Gfallhof**, nel Parco Naturale del Tessa, in **Val Senales**. Si raggiunge solo in fuoristrada e ha appartamenti di pietra e legno in stile tradizionale (doppia b&b da 38 €, www.gfallhof.com). Da lì, si fanno escursioni nel parco più grande dell'Alto Adige, tra marmotte, camosci e stambecchi. Se poi, per amore dei contrasti, ci si vuole concedere una cena stellata, si scende a **Castelbello**, dove all'elegante **Kuppelrain** si apprezza la cucina creativa di Jörg Trafoier, con prodotti di stagione, nel rispetto della natura. Nel **Parco Naturale Fanes, Senes e Braies**, cuore delle Dolomiti più famose, non ci arrivano in molti: non ci sono strade e gli accessi alle auto

sono limitati. Ma sugli altipiani, cinti dalle vette, tra prati, fitti boschi e piccoli laghetti, si può incappare in specie rare come la pernice bianca o il gallo forcello. In questo regno incantato si dorme al **Rifugio Fanes**, nato ai primi del Novecento come dépendance dell'Hotel Posta di **San Vigilio di Marebbe**. È stato ristrutturato con sapienza: ha camere doppie con pavimenti e arredi in legno chiaro, sala da pranzo con grande terrazza, la stube e una cucina curata. Si raggiunge a piedi da La Valle, da San Leonardo in Badia e da San Cassiano, ma per gli ospiti del rifugio è attivo un servizio in jeep.

Inviati da Dove, Carmen Rolle e il fotografo Giorgio Marchiori