

NELLA VALLE DEL GUSTO. Sci ai piedi, ci si sposta in Alta Badia, ormai nota come *Gourmet valley*: ebbene, qui la creatività messa in campo, anzi, in pista, dai rifugi è davvero incredibile. La novità assoluta è l'**Oyster Corner del Rifugio Col Alt** (tel. 0471836324), situato sopra **Corvara**, all'arrivo della seggiovia quattro posti del paese. Qui, su un bancone di ghiaccio, dalle 11 alle 14 vengono servite **ostriche**, che arrivano freschissime tre volte la settimana, accompagnate da **sei scelte di vino e quattro di champagne** (tre ostriche e un calice hanno un costo che parte da 10 euro). L'idea è del patron **Fabio Targhetta**, gourmet e appassionato che all'interno del rifugio offre **60 etichette** (da 14 euro), molte dell'Alto Adige, poi venete e toscane. Tra i prediletti, *Franz Haas, Foradori, Gojer* e, tra gli emergenti, *Lentsch, Gumphof, Eugenio Rosi, Peter Pliger*. Sempre con grande attenzione per la giusta conservazione, la temperatura di servizio, il calice giusto. «Per l'*Oyster Corner* vorrei sfruttare una torretta nella terrazza affacciata sulla pista, con tre tavoli alti, senza posti a sedere, una sorta di *bancarella delle ostriche*. Sulla neve, con il pano-

rama a 360 gradi, è il massimo...», svela Targhetta. Due ore alla settimana si sale con il gatto delle nevi per una cena tipica a base di gulasch e altre specialità locali, accompagnate questa volta da **vini friulani** (45 euro compreso trasporto). Fabio Targhetta (titolare anche di un'enoteca a Corvara) è veramente un gestore di rifugio *sui generis*, niente a che vedere con i montanari duri e puri. «Amo selezionare e proporre delle cose buone, come **polenta di Storo, speck di Karl Bernardi, pata negra** (il prosciutto spagnolo) **di Joselito, terrina di foie gras, pasta Cavalier Cocco, gnocchi e tagliatelle all'uovo** prodotte giornalmente da noi».

Un paio di piste e impianti, ed eccoci sul **Piz La Ila**, all'inizio della famosa pista **Gran Risa di La Villa**. Qui il **Moritzino** (tel. 0471847403, www.moritzino.it), con tanto di *Vip Club*, è uno dei ristoranti in quota più famosi delle Alpi, ed è aperto anche per cena. La curiosità è la cucina di pesce (nello staff, lavorano ben otto cuochi dell'Adriatico, reclutati da Bari a Venezia e due da Ischia): portentosi **spaghetti all'astice** e importanti piatti di pesce che meritano buoni vini (dai 35 euro