

CUOCO CAMPANARO



Erwin Irsara, ai fornelli del rifugio Santa Croce, in Alta Badia, è anche il sagrestano della vicina chiesetta neogotica del 1484. Prepara tipici piatti latini e insieme suona le campane. Connubio bizzarro? Niente affatto, se si pensa che il rifugio, sopra al paese di S. Leonardo (BZ), una volta era adibito ad alloggio per i pellegrini che raggiungevano il santuario a quota 2.045 metri. Oggi, accoglie sciatori ed escursionisti: in inverno il ristorante e bar è aperto negli stessi orari degli impianti di risalita (a 100 metri c'è la seggiovia), mentre in estate si può anche cenare e pernottare.

Per scaldarsi tra una discesa e l'altra sulle piste che da La Ville portano a Pedraces, si possono gustare piatti di montagna (da 7 a 13 euro) come le *Uova con speck e patate*, la *Polenta con formaggio o funghi* e la *Kaiserschmarren*, frittata dolce con marmellata di mirtilli. Magari accomodandosi nelle stube, le tipiche stanze rivestite di legno.

RIFUGIO DI SANTA CROCE IN BADIA
Santa Croce (BZ) - tel. 0471.839632
www.enrosadira.it/rifugi/santacroceinbadia.htm

al valdostano



di frida cometa

nel dialetto *patois*, il franco-provenzale che si parla a Cogne (AO), *lou ressignon* significa "spuntino della notte". Quando, nel 1966, il maestro di sci Arturo Allera apre una taverna con questo nome, la sua idea è di offrire ai giovani del paese proprio questo: semplici piatti tipici, un bicchiere di vino e il caffè nella grolla. Oggi la taverna accoglie ancora chi vuole passare il dopocena in compagnia, ma Lou Ressignon è diventato un caldo e acco-



gliente ristorante. Lo gestiscono i figli di Arturo, Davide ai fornelli ed Elisabetta in sala, che offrono agli ospiti ricette della tradizione. Ma non solo: uno dei punti di forza, infatti, è la carne alla griglia.

Tuttavia, immersi nell'atmosfera di montagna degli ambienti in legno, è difficile non lasciarsi tentare dai piatti valdostani, iniziando con l'*Assiette di salumi con Toma e Fontina*. Si può "assaggiare" l'animo di Cogne: mezzo valdostano e mezzo pie-



montese, poiché molti abitanti arrivarono dalle valli del Piemonte. Basta ordinare la *Carne cruda alla Gressonara*, un carpaccio intiepidito con *Bagna càuda* (Gressoney è la valle a cavallo tra le due regioni), la *Seupetta à la Cogneintze* con riso, Fontina e crostoni di pane o la *Carbonada con la polenta rustica* (nella foto). Per finire, la *Crema di Cogne* con le tegole (biscotti tipici) e il *Caffè alla Valdostana*, arricchito con rum, grappa e scorza d'arancia e da bere nella grolla. Da segnalare: l'attenzione particolare dello chef per le intolleranze al glutine e le cinque camere in affitto all'ultimo piano.

LOU RESSIGNON - Rue de Mines 22, Cogne (AO)
tel. 0165.74034 - www.louressignon.it - Chiuso: lunedì sera e martedì.
Coperti: 70. Piatti: da € 7,50 a 18.