

## Da sapere

● È stato appena inaugurato, a Pejo3000, il rifugio eco-friendly Mythe. Isolato termicamente è riscaldato da un impianto di ultima generazione che funziona fino a 28 gradi sottozero

● In cucina a InAlto, a 2.514 metri sul Col Margherita, c'è lo chef Alfio Ghezzi. Il rifugio è dominato dal legno e la sfida è far viaggiare le materie prime il meno possibile

● Il ristorante AlpiNN di Norbert Niederkofler, a Plan de Coronas, è a KmZero, dagli arredi al menu sostenibile «cook the mountain»

● Il rifugio Oberholz, a 2.096 metri sopra Obereggen, è in larice, vetro e abete rosso. I piatti sono rivisitati dallo chef Franz Rungger

di **Silvia M.C. Senette**

**N**atura a perdita d'occhio, design eco-sostenibile e menu gourmet. Sono i tre ingredienti della formula consolidata con cui i rifugi d'alta quota di Trentino e Alto Adige affrontano, ormai senza rivali, la stagione invernale e quella estiva. Al turista sempre più esigente, i retreat delle Dolomiti rispondono con un'offerta di alto li-



# Un rifugio con stile

vello che va ampliandosi di anno in anno.

Ultimo nato è il rifugio Mythe a monte della funivia Pejo3000, prima stazione sciistica «plastic free» al mondo. Improntata alla massima efficienza energetica, la struttura progettata dall'architetto Mario Agostini è isolata termicamente e riscaldata a pavimento da un impianto a pompa di calore di ultima generazione che funziona fino a ventotto gradi sottozero con un rendimento energetico record. Tecnologia innovativa ed eco-friendly per il rifugio che si sviluppa all'interno del Parco Nazionale dello Stelvio. Ma se delle caratteristiche architettonico-funzionali il visitatore beneficia a sua insaputa, la proposta culinaria non passa inosservata. Mythe propone spunti enogastronomici alpini tutti da gustare: dai sandwich i cui nomi richiamano le cime affacciate sulla vallata alle birre artigianali del birrifico Pejo, oltre a una selezione di Trentodoc e grappe trenti-



### Hi-tech

Il rifugio Mythe a monte della funivia Pejo3000, prima stazione sciistica «plastic free» al mondo

ne. Piatti e calici da assaporare, tra una sciata e l'altra, godendo di una visuale mozzafiato. Uno straordinario paesaggio dolomitico che spazia dalla Marmolada al monte Pelmo, dal Civetta alle Pale di San Martino, è quello su cui si affacciano le grandi vetrate di InAlto, il rifugio a 2.514 metri sul Col Margherita. Situato alla partenza della Volata, adrenalinica pista nera del Dolomiti Superski, il locale dominato dal legno e privo di barriere architettoniche accoglie

## Ecosostenibilità, menu gourmet e panorami mozzafiato sono le parole d'ordine di molte strutture. L'ultima nata è il «Mythe»

sportivi e turisti da colazione a pausa pranzo, proseguendo fino all'aperitivo e allo spuntino per chiudere la giornata sulla neve. Lì, dove i ricercatori della Ca' Foscari di Venezia ritengono che si respiri l'aria del Circolo Polare Artico, si incontra una proposta gastronomica ricercata. «Cucinare a 2.500 metri esige il senso del limite: osserviamo le stagioni con coscienza e ci impegnano a far viaggiare le materie prime il meno possibile», spiega lo chef Alfio Ghezzi, che offre vini provenienti da viticoltori artigiani e birre locali.

Abbraccia la filosofia KmZero il ristorante AlpiNN di Norbert Niederkofler, lo chef trisellato del St. Hubertus di San Cassiano. Il laboratorio di

ricerca culinaria sorge a quota 2.275 metri a Plan de Coronas, in Alto Adige, accanto al Museo Messner di Zaha Hadid. Il rifugio-bistrot, inaugurato nel 2018, pluripremiato, sfida gli stereotipi con il menu «cook the mountain», che sposa cucina sostenibile e tutela delle risorse naturali, e interni realizzati da artigiani locali e disegnati da Martino Gamper. L'intenzione del designer altoatesino di base a Londra era quella di «abbandonare l'immagine stereotipata del rifugio di legno dove mangi salsiccia e canederli». La luminosa skybox con vista mozzafiato ha soffitto rivestito in loden prodotto dalla più antica tessitura del Tirolo, pavimento in larice della Valle

Aurina e cucina a vista rivestita in serpentina, la pietra locale dai riflessi grigio-verdi.

A 2.096 metri, raggiungibile in seggiovia da Obereggen - località alpina riscaldata esclusivamente tramite biomassa e alimentata a energia idraulica - svetta il rifugio Oberholz che domina il paesaggio alpino da una soleggiata terrazza e tre ampie vetrate che riflettono e richiamano le vette circostanti. Realizzato in larice, vetro e abete rosso, il retreat alpino porta la più evoluta architettura eco-sostenibile nel cuore della ski area Fiemme-Obereggen, nel comprensorio sciistico del Latemar. Nel rifugio di design dall'anima «verde», firmato dagli architetti Peter Pichler e Pavol Mikolajcak, è possibile deliziare il palato con tipici piatti di montagna rivisitati dallo chef Franz Rungger e, dopo cena, tornare a casa sugli sci o in slittino lungo le romantiche piste illuminate anche di notte.