

Malghe e vini

Dove mangiare

Maso Schnalshuber

Sapori del contadino e vino bio.
Indirizzo: Oberplars 2, Lagundo, tel. 0473.44.73.24. **Orari:** 18-21 (chiuso lun.-mer.). **Prezzi:** 25 €. **C/credito:** no.

Bistrot del Tilia

Aperto solo per l'estate. In cucina lo chef stellato Chris Oberhammer.
Indirizzo: Fortezza, tel. 0472.86.81.85, **Orari:** 10-19. **Prezzi:** 15 €. **C/credito:** no.

Tuffalm

Malga golosa con tanti animali da cortile.
Indirizzo: Fiè allo Sciliar, tel. 0471.72.60.90, www.tuffalm.it. **Orari:** 11-18 (mai chiuso), cena solo su prenotazione. **Prezzi:** 15 €. **C/credito:** no.

Ristorante al Laghetto

I migliori piatti di selvaggina.
Indirizzo: Fiè allo Sciliar, tel. 0471.72.50.72, **Orari:** 12-14, spuntini fino alle 18, 18-21 (chiuso lun.). **Prezzi:** 18 €. **C/credito:** tutte.

Ristorante al Mulino

Sapori tradizionali in un mulino accogliente.
Indirizzo: Molini 11, Trodena, tel. 0471.86.92.10, www.zur-muehle.com. **Orari:** 11.30-13.30, 18.45-21 (chiuso mer., eccetto i primi tre di agosto). **Prezzi:** 40 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.

Bistro Keller Pinzoner

Granaio di tendenza.
Indirizzo: piazza Santo Stefano 3, loc. Pinzano, Montagna, tel. 0471.81.35.52. **Orari:** gio.-sab. 17-24, dom. e festivi 10-22 (chiuso lun.-mer.). **Prezzi:** da 20 €. **C/credito:** no.

Dove comprare

Trachten Mode Fred

Abiti tradizionali tirolesi per adulti e bambini.



Indirizzo: via Flora 4, Glorzena, tel. 0473.83.15.15. **Orari:** giu.-ott. 9.30-18.30 (mai chiuso). **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

Gruber & Telfser

Prodotti tipici.
Indirizzo: piazza della Città 1, Glorzena, tel. 0473.83.52.38. **Orari:** lug.-ago. 9.30-18; set. 9.30-12, 14-18 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.

Bottega dei Contadini

Outlet del campo e prodotti di bellezza bio.
Indirizzo: Hauptstrasse 78, Naturno, tel. 0473.66.77.23, www.bauernladen.it. **Orari:** 9-12, 15-18; sab. 9-18, dom. 14-18 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.

Brimi

Latticini freschi e lounge bar.
Indirizzo: via Lechner 4, Varna, tel. 0472.27.13.22. **Orari:** 7-19, sab. 7-12.30 (chiuso dom.). **C/credito:** Mc, Visa.

De Gust

Formaggi affinati eccellenti.
Indirizzo: via Isarco 1, Varna, tel. 0472.84.98.73, www.degust.com. **Orari:** 8.30-12.30, 14-18; sab. 9-12 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

Abbazia di Novacella

Nella bottega, vini e prodotti di altri monasteri.
Indirizzo: via Abbazia 1, Varna, tel. 0472.83.61.89, www.kloster-neustift.it.

Orari: 9.15-12, 14-18 (chiuso dom.). **C/credito:** Mc, Visa.

Maso Pfliegerhof

Coltivazione biologica di piante officinali.
Indirizzo: Sant'Osvaldo 24, Siusi, tel. 0471.70.67.71, www.pfliegerhof.com. **Orari:** 10-18 (chiuso dom. e festivi). **C/credito:** no.

Gumhof

Cantina ai piedi del massiccio dello Sciliar.
Indirizzo: Novale di Presule 8, Fiè allo Sciliar, tel. 0471.60.11.90, cell. 335.12.93.915, www.gumphof.it. **Orari:** su prenotazione. **C/credito:** no.

Cantina Franz Haas

Tra i migliori Pinot grigi d'Italia.
Indirizzo: via Villa 6, Montagna, tel. 0471.81.22.80, www.franz-haas.it. **Orari:** 9-12, 14.30-18.30 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

Indirizzi utili

Val Venosta:

www.val-venosta.alto-adiige.com.

Merano: www.meranodintorni.com.

Valle Isarco: www.eisacktal.info.

Consorzio Turistico Sciliar:

www.seiseralm.it.

Bolzano Vigneti, Dolomiti:

www.suedtirolerland.it.

il **Ristorante al Mulino** (località Molini) propone pappardelle alla cacciagione e tagliata di cervo accompagnati con le migliori etichette del territorio. A **Montagna** la giovane Maya Gruber ha appena aperto il **Bistro Keller Pinzoner**, un granaio-lounge che va forte per l'aperitivo con sottaceti fatti in casa, salse e pane del contadino; cena a base di carne del territorio, salumi e formaggi stagionati e possibilmente bio. Scendendo a valle, sulla statale tra Montagna ed Egna s'incontra la nuovissima cantina (visite su prenotazione) di **Franz Haas**, il mago

italiano del Pinot nero. In 2 chilometri ecco il borgo storico di Egna, e l'**Heidi Bar** (tel. 0471.81.34.31, chiuso lunedì), famoso per le prime colazione con torte fatte in casa. Altri 3 chilometri di strada tra i filari di mele e si raggiunge l'autostrada del Brennero.

Inviati da Dove, Ornella D'Alessio e il fotografo Franco Rossi



Masi di montagna: indirizzi su
<http://viaggi.corriere.it>