

Events

Benvenuto Ski Pol



A COL CHECROUIT,
A 2.250 METRI
DI ALTITUDINE,
HA APERTO IL
LOCALE-RISTORANTE
PIÙ ALTO DI TUTTA
COURMAYEUR

che da quest'anno ha trasformato il suo lavoro, frutto di passione, in una nuova occasione. Il 1° dicembre, nel giorno di inaugurazione della stagione sciistica, ha aperto un nuovo locale che svetta a 2.250 metri di altitudine. Si chiama Ski Pol, sul logo porta l'immagine di un'altra grande passione di Jerry, quella per il suo cane San Bernardo, e aspetta proprio tutti gli sciatori che con gli ovetti coprono la tratta Plan Checrouit - Col Checrouit e qui scendono; per rilassarsi, per ammirare le montagne innevate o per continuare la loro ascesa verso Youla e oltre, alla scoperta delle nuove piste che dal 2019 scenderanno da Cresta d'Arp. Un locale, lo Ski Pol, molto capiente e altrettanto accogliente: gli interni ripercorrono la storia di Courmayeur, con le immagini dei personaggi più rappresentativi degli sport invernali che hanno reso famosa la località. Una terrazza di 300 mq si affaccia direttamente sulla maestosa catena del monte che tutta Europa ci invidia. Sci club tra un allenamento e l'altro (due in particolare si appoggeranno alla struttura), scuole di sci coi loro maestri tra una lezione e l'altra, sciatori agonisti o «della domenica» o infine semplici turisti: il locale si adatta a una clientela mista, a chiunque voglia assaggiare una cucina di qualità, sia più veloce per chi ha fretta, con panini rivisitati o una proposta self-service, sia più da gustare con calma, con una varietà anche di birre italiane di alta fascia - non filtrate, bionde, weiss -, nel ristorante più alto di tutta Courmayeur; ma è anche perfetto per chiunque voglia ascoltare

«**S**arò il primo della stagione ad aprire e l'ultimo a chiudere: il mio locale sarà un punto di riferimento irrinunciabile per tutti coloro che passeranno di lì». Così racconta Jerry Dal Lago, maestro di tennis in estate a Morgex e maestro di sci a Courmayeur in inverno, ma soprattutto imprenditore,

della buona musica nelle serate a tema «live». Lo Ski Pol è aperto dal lunedì alla domenica dalle 8 di mattina fino alle 17, e accompagnerà gli ultimi esploratori della montagna fino al 22 aprile. «Non è facile spiegare quello che riesco a vedere la mattina quando sono nella terrazza, ma credimi, è qualcosa di magico», conclude Jerry. La magia della passione che lo accompagna in questo nuovo viaggio, e la magia della neve, che ha già coperto di bianco Courmayeur.

i Jerry Dal Lago - T 339 87.05.919
348 33.52.219 - www.dageremia.com ❄️



Ricette

A CURA DI ROSETTA
DEL BÒ

Knödel o Canederli

Nel centenario per la fine della 1° Guerra Mondiale vale la pena di soffermarsi, culinarmente, sul cibo del territorio dove si è svolto il conflitto stesso e combattute le tragiche battaglie dei polentoni di terra lombarda contro i Knödelen=canederlini del regno austro-ungarico. Riguardando la linea del fronte, eccezione fatta per una piccola lingua di territorio svizzero da non prendere in considerazione poiché vi regna la «Bündnerfleisch» dei Grigioni. Questa, a confronto di polenta o canederli, ma anche di bresaola e Speck perde tanto fascino e sapore. I soliti svizzeri validi, unicamente, per le banche di cui ricordo la storiella di Gesù ascoltando i postulanti per un miracolo: chiese a un giovane alto, forte, biondo cosa volesse sentendosi rispondere «Sono svizzero» e Gesù pianse con lui. Così eccovi, poiché di polenta ne abbiamo già scritto molte ricette nei modi più diversi, quella dei Knödel di Speck (Speckknödel) chiamati in Alto Adige che diventano canederli passando nell'attiguo Trentino.



INGREDIENTI La ricetta consigliata x 4 persone: 300 g di pane raffermo tagliato a dadini di ca. ½ cm | 100g di Speck tagliato a dadini di ca. ½ cm | ½ cipolla tritata fine | 1 noce di burro | 2 uova | 2 bicchieri di latte | 2 cucchiaini di farina | 2 cucchiaini di prezzemolo tritato | erba cipollina tritata | sale e pepe | 1 l e ¼ di brodo leggero.

PROCEDIMENTO Sbattere le uova con metà del latte e mescolarlo in una terrina con il pane, lo Speck e il prezzemolo, lasciar riposare mezz'ora. Rosolare la cipolla nel burro e mescolarla al pane con la farina, salare e aggiungere altro latte se necessario. Con le mani bagnate formare con l'impasto delle palle di 8 cm di diametro comprimendoli bene. Cuocerli in acqua bollente salata per 15' a fuoco moderato.

Scolarli e servirli nel brodo caldo cosparsi di erba cipollina. Per evitare che i canederli si disfino durante la cottura, provarne prima uno ed eventualmente aggiungere farina all'impasto.