**GOŚCINNOŚĆ W WYSOKICH GÓRACH: SCHRONISKA DLA SMAKOSZY**

Nocleg w alpejskim schronisku u stóp majestatycznych Dolomitów, wpisanych na listę światowego dziedzictwa UNESCO, to wyjątkowe przeżycie, którego warto doświadczyć: inny rytm dnia, spontanicznie nawiązane wieczorne rozmowy z kierownikiem schroniska i pozostałymi gośćmi, widowiskowe wschody i zachody słońca i wreszcie głęboka, osnuwająca przyrodę cisza, która skutecznie odcina każdego od codziennej gonitwy i chaosu.

Szczególnie jesienią wysokie góry posiadają jedyny w swoim rodzaju urok i oferują wędrowcom wspaniałe przeżycia. Piękne i ciepłe kolory spowija niezwykle czyste i rześkie powietrze, a kontrast z błękitem nieba staje się ostrzejszy.

Tego wspaniałego widowiska można doświadczyć w wielu miejscach prowincji Trentino, gdyż liczne schroniska alpejskie pozostaną otwarte po 20 września aż do końca miesiąca i w październikowe weekendy, jeśli warunki pogodowe na to pozwolą.

Nocleg w schronisku to z pewnością główny punkt programu podczas pobytu w górach. W schroniskach panuje szczególna, magiczna atmosfera, odczuwalna zwłaszcza jesienią. Składa się na nią również pasja kierownika schroniska, który codziennie przykłada wszelkich starań, aby udzielić gościnności szukającym schronienia wędrowcom i podjąć ich prostymi, ale smacznymi daniami w miłej atmosferze i w przepięknej scenerii Dolomitów. Dzisiaj schroniska wybierane są często przez wielbicieli wyśmienitej kuchni, a to dlatego, że wiele schronisk serwuje dania godne najlepszych restauracji, łącząc ze sobą sztukę kulinarną z pięknem gór. Oto kilka miejsc, w których na gości czeka dobra kuchnia regionalna, spotkanie z tradycją oraz prawdziwe, szczere przyjęcie… po góralsku.

**Schronisko La Roda (2.115 m)**

To punkt wyjścia do zdobycia szczytu Cima Paganella. Tu w obliczu Dolomitów i jeziora Garda serwowane są zarówno klasyczne potrawy kuchni Trentino jak i dania zinterpretowane na nowo, również na bazie ryb. Ze schroniska wyrusza się na krótką wycieczkę w stronę punktu panoramicznego przy stacji docelowej starej kolejki, kursującej z Lavis, bądź na wyprawę po żelaznej perci (via ferracie) noszącej nazwę „Ferrata delle Aquile”, podczas której należy zmierzyć się z zawieszonymi wysoko w powietrzu odcinkami trasy i dwoma przejściami nad przepaścią.

**Schronisko Stella d’Italia (1.536 m)**

Do schroniska, mieszczącego się na płaskowyżu Folgaria, można dostać się wyciągiem krzesełkowych bądź przemierzywszy pieszo niezbyt trudny szlak. To punkt wyjścia, aby dotrzeć do Forte Sommo Alto, austro-węgierskiego fortu, znajdującego się zaledwie 10 minut od schroniska. W menu znajduje się m.in. bogata przystawka z serami i wędlinami (*il tagliere*) oraz typowe dania regionalne w nowej odsłonie, np. danie z trzema rodzajami knedli. Wisienką na torcie są zdecydowanie wyśmienite ciasta wypiekane na miejscu.

**Schronisko Lago di Nambino (1.770 m)**

Schronisko mieści się w zachodniej części Trentino i można do niego łatwo dotrzeć pieszo z Madonna di Campiglio, Patascoss bądź z równiny Nambino, przemierzając wyjątkowo piękne okolice. Siostry Serafini podejmują tu swoich gości smakowitymi daniami. Z pewnością należy skosztować pstrąga źródlanego, delikatnej ryby z alpejskiego jeziora – istna rozkosz podniebienia!

**Schronisko Fuciade (1.982 m)**

Schronisko mieści się w dolinie Val di Fassa, małym raj na ziemi w otoczeniu majestatycznych Dolomitów, pośród szczytów grupy górskiej Marmolada. Schroniskiem zarządza Sergio i Emanuela, natomiast kuchnią zajmuje się kreatywny i pełen fantazji Martino, który z wielką umiejętnością łączy tradycyjne dania kuchni ladyńskiej z produktami tradycji śródziemnomorskiej. Wypróbować należy tatara z jelenia marynowanego w jałowcu z purée z jabłek, selera i cytrusów!

**Restauracja Lo Chalet w Forcella di Bombasel (2.170 m)**

Z otwartych okien gustownie urządzonej sali restauracji, położonej na górze Alpe Cermis, podziwiać można urzekającą, dziką przyrodę łańcucha górskiego Lagorai. Lokalizacja obiektu została wybrana ze względu na niezwykle panoramiczne widoki na wschodnie Dolomity, łańcuch Lagorai oraz Pale di San Martino. Styl architektoniczny łączy tu elementy nowoczesne z tradycjonalnymi, a wspólnym mianownikiem jest piękne i ciepłe drewno. Ta nowa restauracja w iście włoskim stylu proponuje również panoramiczne podejście do kuchni – co prawda poświęca się tu dużo uwagi daniom lokalnym, jednocześnie jednak, wprowadzając dania na bazie ryb, wykonuje się ukłon w stronę morza. Lista win, łącznie z tymi odpowiednimi na tzw. „aperitivo”, została stworzona z dużą dbałością.