**Trentino od świtu do nocy**

**Jak najlepiej rozpocząć narciarski dzień w Dolomitach? Jak najwcześniej! Trentino Ski Sunrise to propozycja, którą kierujemy do rannych ptaszków, czyli osób, które podczas urlopu spędzanego w górach cenią sobie każdą chwilę. Podmuch ostrego, górskiego powietrza, pierwsze promienie wschodzącego słońca i wierzchołki gór oblewające się powoli pomarańczowo – czerwonymi barwami. Takie oto atrakcje czekają Was w Trentino, jeżeli – zamiast drzemki w miękkich piernatach – nastawicie budzik i odbywszy poranną toaletę, udacie się na pyszne śniadanie do jednej z usytuowanych tuż przy stoku górskich chat.**

Serwowane w formie szwedzkiego stołu śniadanie składa się z fantastycznych, typowych dla regiony produktów – wybornych serów i wędlin, wytwarzanych na miejscu dżemów, miodu i chrupiącego pieczywa. **Trentino Ski Sunrise**, czyli wczesno - poranne śniadania organizowane są od stycznia do końca marca niemal w każdym zakątku prowincji, niemniej jednak, szczególnie godna polecenia jest restauracja **Rifugio La Roda** znajdująca się na szczycie **Paganelli** (2125 m n.p.m). Trudno powiedzieć, czy spędzony w tym miejscu poranek zapada bardziej w pamięci ze względu na wyborna kuchnię, czy ze względu na spektakularne widoki na **Gardę** i **Dolomity Brenta**. Najlepiej oceńcie sami.

Doznania smakowe i estetyczne nie są jednak jedyną nagrodą, którą otrzymujemy za poniesiony trud porannego wstawania. Po śniadaniu, czas ruszyć w dół, zanim w górę ruszą pierwsze wyciągi. Jeżeli nie mieliście nigdy okazji zjechać dziewiczą, sztruksową i zupełnie pustą trasą – zapraszamy do skorzystania z oferty **Trentino Ski Sunrise**.

Choć trasy kuszą i przyciągają, w ciągu dnia warto na chwilę odsapnąć, nacieszyć się słońcem i poznać fantastyczny smak włoskiej kuchni. Na wczesnopopołudniowy lunch polecamy wybrać się np. do **Baita Checco**, znanej wśród smakoszy górskiej restauracji mieszczącej się w **Vigo di Fassa** (region Ciampedie), u stóp masywu Cantinaccio. Koniecznie spróbujcie, przyrządzanego przez samego szefa kuchni Matthiasa Trottnera, *orzotto* lub pysznej pasty!

Gdy po intensywnym dniu na śniegu odepniemy wreszcie narty, czas odetchnąć i zregenerować siły. To idealny moment, by wygodnie rozsiąść się i czerpać przyjemność z atrakcji w ramach tzw. **apres ski**. Na początek orzeźwiające *aperitivo* - polecamy kieliszek wybornego musującego wina Trentodoc *metodo classico*. Tych z Państwa, którzy szczególnie cenią sobie dobrą kuchnię, zachęcamy do odwiedzenia **Baita La Morea**  w Val di Fiemme. Mieszcząca się w pobliżu **Bellamonte - Alpe di Lusia**, na wys. niemal 2000 m n.p.m górska restauracja specjalizuje się w tradycyjnej włoskiej kuchni; w menu znajdziemy m.in. regionalne pierożki, *strangolapreti* (kluseczki ze szpinakiem), polentę z pieczonym mięsem i grzybami oraz duży wybór serów. Do restauracji dostaniemy się na nartach, a po zamknięciu wyciągów, z doliny na górę dojechać można również skuterem śnieżnym.

Prócz uroczych, górskich chat serwujących proste, acz pyszne dania i zacisznych pizzerii, w Trentino znajduje się aż dziesięć restauracji wyróżnionych gwiazdkami Michelina. W czerwonym przewodniku swoje miejsca mają m.in. **El Molin** w Cavaleze (szefem kuchni jest Alessandro Gilmozzi) i **Dolomieu** (DV Chalet) w Madonna di Campiglio. W Val di Fassa znajdziemy dwie restauracje z gwiazdkami: **Malga Panna i ’L Chimpl. Pierwsza mieści się w Moenie, druga w Vigo di Fassa.**

W Trentino – od światu do nocy – nie można się nudzić. Problem ze spędzanymi w tym jakże uroczym zakątku Włoch wakacjami jest właściwie tylko jeden – zazwyczaj są zbyt krótkie. W ciągu tygodnia nie sposób nasycić się włoskim klimatem, spróbować wszystkich lokalnych przysmaków i zjechać każdą trasą, dlatego, wracając do domu – za każdym razem – planujemy kolejny wyjazd w nieodkryty jeszcze zakątek prowincji. Po prostu… trzeba tu wracać.

Trento, październik 2015