



7 S. Martino di Castrozza-S. Martino di Castrozza

SULLE ORME DEI CAMPIONI

IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	168,3
TAPPE	
SAN MARTINO DI CASTROZZA-CAVALESE	42,3
CAVALESE-TELVE	43,5
TELVE-FIERA DI PRIMIERO	68,7
FIERA DI PRIMIERO-SAN MARTINO DI CASTROZZA	13,8
TEMPO DI PERCORRENZA	
4 ORE E 15 MINUTI	
Soste escluse	

U

n itinerario dal sapore speciale, per gli appassionati di rally. Perché "il San Martino" è stato una gara leggendaria. Sentite

cosa dice Emanuele Sanfront, campione italiano nel 1975, nel suo volume "Rally '70. Una storia, tante storie": «Come non ricordare il famigerato Passo Manghen? Un valico di 2.047 metri (...). Una prova speciale lunghissima. Molto stretta. Con fondo di terra scassamacchine e grosse pietre aguzze. Con profondi strapiombi che rendevano molto apprensiva la discesa verso Cavalese». Niente paura, oggi le cose non sono più così terribili. Ma il gusto di una "guidata" speciale è rimasto.

Partiamo da San Martino di Castrozza, lasciando l'ombra delle sue dolomitiche Pale, per affrontare i larghi tornanti del Passo Rolle, la prima vetta che ci accingia-

mo a scalare (a quota 1.970). Da qui, lungo la s.s. 50, si scende a Bellamonte, costeggiando il Lago di Paneveggio. Qualche tornante e, ormai, siamo in Val di Fiemme: ci attendono note località, come Predazzo, Tesero e Cavalese, dove il turismo ha accentuato il suo aspetto ecocompatibile. Chi vi soggiorna, infatti, con un contributo di due euro a notte ottiene la Trentino & Fiemme-motion guest card, con la quale può utilizzare, senza spese ulteriori, impianti di risalita, trenini, bus e navette, nonché effettuare escursioni guidate e visite di musei e castelli. Un modo per vivere la zona riducendo l'uso dell'auto privata, che però poi si riprenderà per proseguire l'itinerario girando a sinistra e immettendosi sulla s.s. 48 che solca la valle.

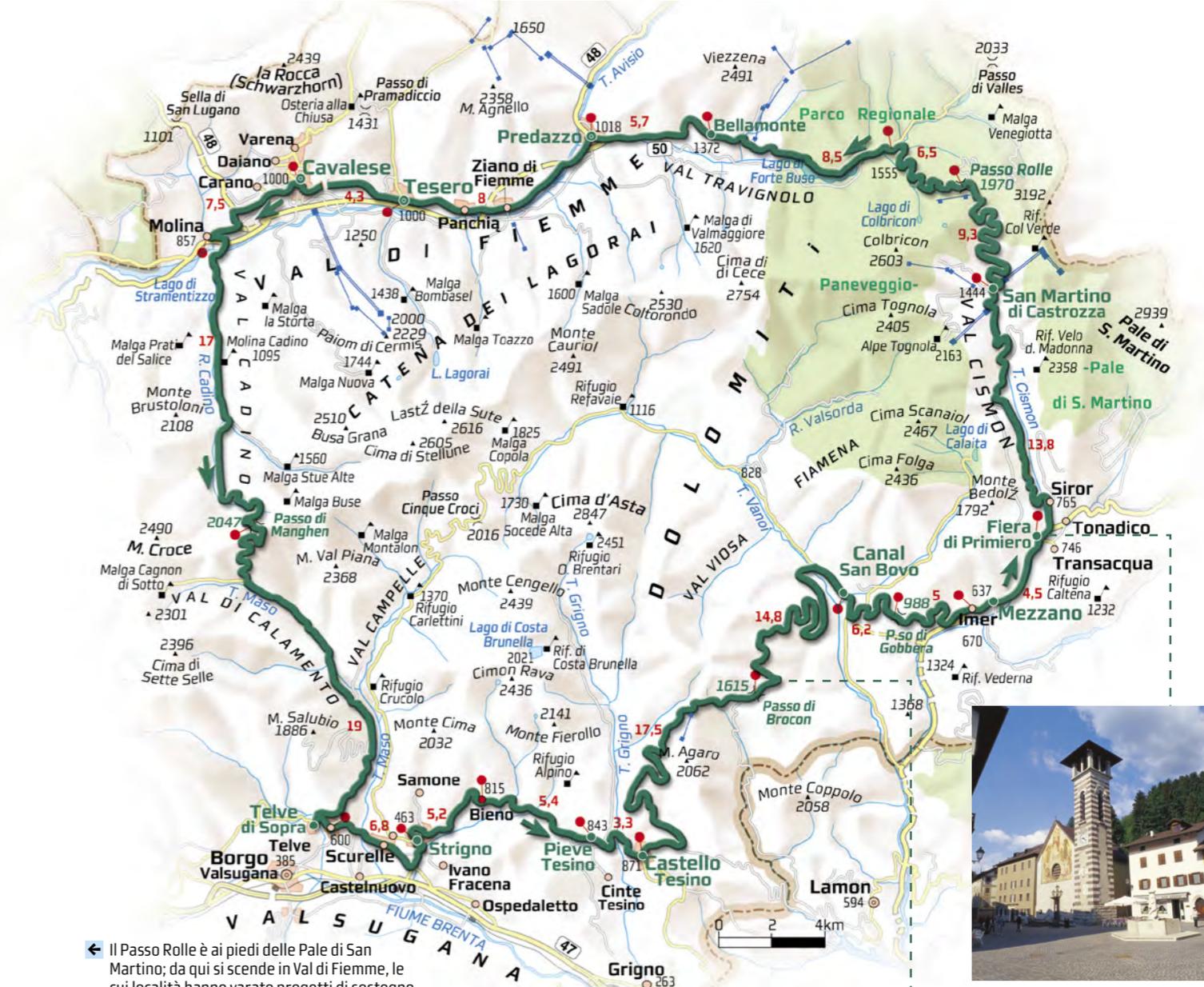
La lasceremo all'uscita di Cavalese, per imboccare, sulla sinistra, la s.s. 612 della Val di Cembra, della quale percorreremo solo un breve tratto. Poco prima di Molina, in-

Il Passo Rolle è ai piedi delle Pale di San Martino; da qui si scende in Val di Fiemme, le cui località hanno varato progetti di sostegno al turismo ecocompatibile e promuovono la mobilità sostenibile con strumenti come la Trentino & Fiemme-motion guest card, che favorisce l'uso di bus, trenini e navette

fatti, bisogna girare ancora a sinistra e prendere la s.p. 31, che ci porterà al Passo Manghen. Il percorso parte tranquillo, poi arrivano i tornanti, alcuni dei quali molto ripidi. Basta un po' di prudenza, però, e si potrà godere di paesaggi impagabili, spesso in totale solitudine. Per avere informazioni sulla transitabilità del passo, così come di quella del Rolle, potete rivolgervi al servizio di polizia municipale della Val di Fiemme, con sede a Cavalese (telefono 0462237553). Oltre il valico, si scende nella Val Calamento, fino a raggiungere Telve: qui occorre fare un po' di attenzione e seguire le indicazioni (sulla sinistra) per Scurelle e Strigno, che raggiungeremo con la

s.p. 41, prima d'imboccare la s.p. 78 per il Passo di Brocon. Un'altra avventura ci attende, una volta che, superata Pieve Tesino, gireremo a sinistra sulla s.p. 79. Il passo, infatti, si trova a quota 1.615 e presenta, a sua volta, varie difficoltà: sezione ridotta, curve cieche, tornanti (per informazioni, Viaggiare in Trentino: tel. 800994411).

Il bello della guida prosegue, poco dopo, con il Passo di Gobbera (a quota 988), al quale si giunge una volta superata Canal San Bovo; torneremo a respirare con tranquillità solo a Mezzano, dove prenderemo, a sinistra, la s.s. 50. Sarà lei a riportarci, correndo nella Val Cison e passando da Fiera di Primiero, a San Martino.



Fiera di Primiero, una delle località toccate nella seconda parte dell'itinerario



La strada piacevolmente sinuosa del Passo di Brocon: il valico si trova a quota 1.615

Una suggestiva immagine ↓
delle Pale di San Martino,
le cui cime (Cimon della Pala,
Vezzana, Rosetta, Sass Maor,
Madonna ecc.) costituiscono
il gruppo montuoso più
esteso di tutte le Dolomiti

GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

Albergo Centrale

Via Passo Rolle 74,
San Martino di Castrozza
Tel. 043968083
Prezzo medio: €
hcentrale.it

Romantik Hotel Regina

Via Passo Rolle 154,
San Martino di Castrozza
Tel. 043968221
Prezzo Medio: €€
hregina.it

Ancora

Via 9 Novembre 1,
Predazzo
Tel. 0462501651
Prezzo medio: €€
femmeholidays.it

Agritur Al Molin

Via Lagorai 3, località Masi
di Cavalese, Cavalese
Tel. 3336748126
Prezzo medio: €
agrituralmolin.it

Chalet Nel Doch Villa Cheia

Via Villanuova 22, frazione
Prade, Canale San Bovo
Tel. 3480050178
Prezzo medio: €€
chaletneldoch.com

PER MANGIARE

Rifugio Fuciade

Località Fuciade, Moena
Tel. 0462574281
Chiuso: mai
Prezzo medio: 50 euro
*In un luogo incantevole
– siamo sul Passo del San
Pellegrino –, ecco una chiara
espressione della cucina
delle Dolomiti che si fonda
su un'instancabile ricerca
delle migliori materie prime,
come formaggi d'alpeggio,
funghi di bosco, selvaggina.*

Malga Panna

Strada de Sort 64, Moena
Tel. 0462573489
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 60 euro
*La cucina di Paolo Donei
è fatta di piatti nitidi, preclari,
agganciati, ma non annidati,*

*nella tradizione e nei prodotti
del territorio. Da provare:
cappelletti di gallo, risotto
al limone seppie e porcini,
"il" cervo.*

Osteria dell'Acquarol

Via Nazionale 42, Panchià
Tel. 3495342065
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 35 euro
*Cucina di tradizione
che esplora territori gourmet
e che si rinnova in base
alla stagionalità, con qualche
divagazione mediterranea.*

Costa Salici

Via Costa Salici 10, Cavalese
Tel. 0462340140
Chiuso: lunedì
(mai in stagione)
Prezzo medio: 35 euro
Atmosfera familiare, cucina

*solida, sapori decisi, riassunto
delle sensazioni di montagna.
Conto educato.*

El Molin

Piazza Cesare Battisti 11,
Cavalese
Tel. 0462340074
Chiuso: mercoledì a pranzo
e martedì
Prezzo medio: 80 euro
*Creatività e tecnica, aromi
e sapori dei boschi trentini.
Interessante il wine bar
con proposte tra 10 e 30 euro,
come panini d'autore, tapas
e molto altro.*

DA COMPRARE

Caseificio Sociale di Predazzo

Via Fiamme Gialle 48,
Predazzo
Tel. 0462501287

*Per scoprire il puzzone
di Moena, un formaggio unico,
dal gusto deciso e intenso.*

Cose Buone da Paolo

Piazza Scopoli 12,
Cavalese
Tel. 0462340266
*Una pasticceria a conduzione
familiare che realizza
squisiti dolci con selezionate
referenze della Val di Fiemme.
Strudel, Sacher e qualche
curiosità, come la torta Frati
'mbriaghi.*

Birra di Fiemme

Via Colonia 60, Cavalese
Tel. 0462479147
*Stefano Gilmozzi ha voluto
recuperare un'antica
tradizione di questa valle
e qui produce birre con luppoli
e malti selezionati.*

CHIAMATELE CONTAMINAZIONI

LA GASTRONOMIA DELLE VALLI

di Fassa e Fiemme è il prodotto di una serie storica di contaminazioni. Oggi ci è facile dimenticarlo, ma fino a un secolo fa queste terre meravigliose, anche quelle di etnia italiana e ladina, erano possedimenti asburgici. A Predazzo, a Cavalese, a Moena si parlava italiano, ma si rendeva servizio a Salisburgo. Non infrequenti, quindi, gli influssi mitteleuropei, che portarono da queste parti i crauti e le patate, innestati sulla cucina di sussistenza di matrice ladina. I cereali minori quali l'avena e le segale, le rare verdure che trovano albergo in questi climi, qui sono impreziositi dalla grande qualità dei lavorati: insaccati, stagionati – salsicce e speck – e una serie importante di formaggi d'alpeggio. Tra le molte varietà di formaggi e burri di malga, in particolare, è facile perdersi; il dolce fontal di Primiero, a pasta semidura; il clamoroso botiro di Primiero di malga, un burro di panna cruda da affioramento dal colore giallo intenso, figlio dei pascoli estivi ricchi di fiori ed erbe, lavorato con cura artigianale. Ma, soprattutto, il puzzone di Moena, che deve il suo nome al forte aroma, penetrante e caratteristico: formaggio a pasta semicotta, con generose occhiate e crosta lavata, a dispetto del nome inquietante ha un profumo complesso e profondo che ricorda i sapori ancestrali dei tempi

andati. Regina in tavola delle due valli è la carne, di elevata qualità grazie alla disponibilità di pascoli bradi. Facile ricordare, tra i piatti qui diffusi che la esaltano, il filetto di cervo con i frutti del sottobosco e la sella di capriolo con mirtillo o con le erbe aromatiche (qui sotto).

