

Italien. Sich eine eigene Skipiste zu bauen mag der Traum so mancher Profi-Skifahrer sein. Der italienische Unternehmer Luigi Gorza verwirklichte sich diesen Traum 1972. Bis heute sind die Lifte im Familienbesitz.

Porta Vescovo: Eigeld macht Schnee

VON MARGIT ATZLER

Mein Vater war ein sehr guter Skifahrer. Wenn er einen Berg sah, überlegte er, ob das ein guter Berg zum Skifahren sein könnte“, erzählt Manuela Gorza, die Leiterin der drei Restaurantbetriebe von Porta Vescovo. „Dieser Berg war für ihn perfekt. Mein Vater entwarf die Piste so, wie er gern Ski fuhr: weite Schwünge und vor allem schnell.“ Die 20 Pistenkilometer des Porta Vescovo Dolomiti Resort sind eingegliedert ins Dolomiti Superski und Teil der berühmten Sella Ronda, der bei Skifahrern beliebten Umrundung des Sella-Stocks, dessen spektakuläre Felswände von allen Seiten beeindruckend.

Die Talstationen der drei Gondelbahnen von Porta Vescovo liegen in Arabba auf 1600 Metern an der Südseite des Sella-Massivs. Arabba gehört bereits zum Veneto. Der schattige Ort besticht nicht unbedingt durch Charme. Für die Sella-Umrundung muss man hier die Straße queren. Arabba bietet einige (auch preiswerte) Unterkünfte. Die längste der Gondelbahnen ist gleichzeitig die älteste. Sie brannte bereits im Jahr der Inbetriebnahme ab. „Er war ein Mann voller Energie“, sagt Gorza über ihren Vater. „Er zuckte mit den Schultern und ließ die Anlagen wieder neu aufbauen. Jedes Jahr kam ein neuer Pistenabschnitt oder Lift zum Skigebiet dazu.“

In Porta Vescovo ticken die Uhren anders. Es ist ruhiger als sonst in den Skigebieten. Der Win-

tersport-Trubel scheint weit weg. Keine typische Hüttengaudi, trotz bestens präparierter Pisten. Der Schnee ist griffig. Einige Abfahrten sind ziemlich anspruchsvoll. Abschnittsweise ist man völlig allein.

Luigi Gorza stammte aus einer Unternehmerfamilie, die mit Holz handelte. „Wenn er etwas in Angriff nahm, dann mit vollem Elan“, so Manuela Gorza. Nachdem sie als drittes von fünf Kindern in Feltré zur Welt gekommen war, kauften ihre Eltern zwei Hühner, um immer frische Eier für die Kinder zu Hause zu haben. Wenig später wurde daraus die größte Hühnerhaltung Italiens. Gekaufte Kekse waren daheim tabu. Alles wurde selbst gemacht.

Sechs Gänge auf 2500 Metern

Das Essen spielt auch heute eine große Rolle in Porta Vescovo. An der Bergstation der längsten Seilbahn liegt das Rifugio Luigi Gorza. Anfangs war es nicht mehr als eine bescheidene Hütte. Als immer mehr Skifahrer kamen, wurde es ausgebaut. Die Eröffnung des modernen Neubaus 1996 erlebte der Vater nicht mehr mit. Er starb im selben Jahr. Das Rifugio beherbergt ein helles Selbstbedienungsrestaurant mit Ausblick auf Sella-Stock und Marmolata-Gletscher. Daran angeschlossen ist das Viel dal Pan, das höchstgelegene Gourmetrestaurant in den Dolomiten. Namengebend ist seine Lage entlang dem alten Brotweg (Via dal Pane), auf dem früher das Getreide zwischen Eisack- und Agordino-Tal transportiert wurde.



Ruhe und lauschige Plätze: Porta Vescovo Dolomiti Resort.

(Stefano Scatà)

An ausgewählten Abenden wird beim „Dinner unter dem Sternenhimmel“ ein sechsgängiges Gourmetmenü serviert. Nach dem Dinieren auf 2500 Metern ist die kalte Luft auf dem Weg zurück zur Seilbahn eine willkommene Verdauungshilfe. Die Augen haben Zeit, sich an die Dunkelheit zu gewöhnen. In der Ferne blinken die Lichter der Pistenraupen, die Felsformationen wirken noch bedrohlicher und geheimnisvoller als bei Tag, da ihre Struktur kaum auszumachen ist. In einer klaren Winternacht sind deutlich einige Sternbilder über den Gebirgszügen zu erkennen. Das gemütlich wie modern eingerichtete Viel dal Pan mit seinen gerade einmal zehn Tischen ist Manuela Gorzas ganzer Stolz. Als sie 1998 von Mailand nach Porta Vescovo kam, um gemeinsam mit ihrem Bruder Attilio die Leitung zu übernehmen, gab es

in Arabba kaum frische Zutaten. Die Abgeschiedenheit einer Region ist für sie jedoch keine Ausrede, um sich mit Tomatensauce aus der Dose zufriedenzugeben. Seit über 15 Jahren arbeitet sie unermüdlich daran, den scheinbaren Widerspruch zwischen „abgelegenes Bergdorf“ und „frische Zutaten“ zu überwinden. „Früher war es sicher schwieriger, gesundes und gutes Essen herzubekommen. Aber heute? Schritt für Schritt habe ich Veränderungen eingeführt, Leute mit der gleichen Mentalität gesucht. Jetzt, mit dem Viel dal Pan bin ich glücklich. Finalmente.“

Mit ihrem Qualitätsanspruch, den sie selbst stets zu erfüllen bemüht ist, macht sich Gorza in der Region nicht nur Freunde. In Küchenchef Ivan Materese hat sie jedenfalls einen Verbündeten für die Kulinarikmission im Sinne des Vaters gefunden.

RUHIGE RONDA

Liftkarten: Das Porta Vescovo Dolomiti Resort ist Teil von Dolomiti Superski. Mit dem Skipass können 450 Liftanlagen und 1200 Pistenkilometer genutzt werden. Tageskarte für Erwachsene in der Hauptsaison: 59 Euro. Pro Erwachsenen gibt's für ein Kind bis 8 Jahre einen Freiskipass. www.dolomitisuperski.com

Dinner unter dem Sternenhimmel: im „Viel dal Pan“ an sechs Abenden in der Wintersaison (27.12., 3.1., 7.2., 14.2., 14.3., 4.4.) sowie zu Silvester. P. P. 80 Euro. Info, Reservierung, Shuttle-Dienst: +39 436 79472, +39 335 6306696

Rifugio Luigi Gorza: SB-Restaurant an der Bergstation der Seilbahn. Moderne Fusionsküche mit Gerichten wie Rehgulasch mit Kakaoduft oder Tintenfisch mit Erbsen. Hausgemachte Pizza und Focaccine.

Cesa da Fuoch: Pistenrestaurant an der Mittelstation der Gondelbahn mit zwei Sonnenterrassen. Alle Gerichte werden frisch à la minute zubereitet.

Infos: www.dolomitiportavescovo.it

Hotel-Tipp: Das Fünf-Sterne-Hotel Sassongher in Corvara, ein Familienbetrieb, liegt einen kurzen Spaziergang vom Zentrum entfernt etwas höher am Fuße des gleichnamigen Bergmassivs und bietet einen Traumblick auf Corvara, La Villa und den Sella-Stock. Großer Wellnessbereich und drei historische Stuben mit verschiedenen Speisekarten. www.sassongher.it

Anreise: Arabba ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln nur sehr umständlich zu erreichen. Anreise nach Corvara und Arabba mit dem Auto z. B. über Innsbruck, Brenner Autobahn und Bruneck (Corvara) oder über Villach, Lienz und Cortina d'Ampezzo (Arabba).

REISETIPP der Woche

APULIEN Im Land der Trulli

ANZEIGE

TERMINE & PREISE

25. 03. – 01. 04. 2018	p. P 1298 €
15. 04. – 22. 04. 2018	p. P 1298 €
29. 04. – 06. 05. 2018	p. P 1298 €
06. 05. – 13. 05. 2018	p. P 1298 €
20. 05. – 27. 05. 2018	p. P 1298 €
27. 05. – 03. 06. 2018	p. P 1298 €
10. 06. – 17. 06. 2018	p. P 1298 €
02. 09. – 09. 09. 2018	p. P 1298 €
Einzelzimmerzuschlag	255 €
Kleingruppenzuschlag (12–19 P.)	98 €

12 bis maximal 26 Personen

INKLUDIERTER LEISTUNGEN

- Linienflug Wien – Bari – Wien (Austrian Airlines)
- Flughafen- und Sicherheitsgebühren (dzt. ca. 214 €)
- Ausflüge im bequemen Reisebus
- sieben Übernachtungen im sehr guten Hotel Sierra Silvana (Kat. 4*)
- Besichtigungsprogramm und Eintritte laut Reiseverlauf
- Besichtigung einer typischen Bäckerei in Altamura inkl. Kostprobe
- Besuch einer Ölmühle
- Informationsmaterial
- Reiseliteratur
- Fallweise örtliche Stadtführer
- Qualifizierte Studienreiseleitung: Dr. Anneliese Jeva, Gabriele Kolar, Dr. Angela Indiveri, (Änderungen vorbehalten!)

REISEVERLAUF

1. Tag: Wien – Bari
2. Tag: Bari & Polignano a Mare
3. Tag: Castel del Monte
4. Tag: Im Land der Trulli
5. Tag: Die Höhlenwanderungen von Matera
6. Tag: Gallipoli & Otranto
7. Tag: Barockjuwel Lecce & Brindisi
8. Tag: Rückreise



Apulien hinterlässt mit seinen romanischen Kirchen, mittelalterlichen Kastellen und dem Barockjuwel Lecce Eindruck bei seinen Besuchern.

(Shutterstock)

Apulien. Kastelle, Kirchen und bauliche Kostbarkeiten.

Auf den Spuren der Staufer

Nach der Ankunft in Bari geht es zum Hotel, dem Ausgangspunkt der nächsten sieben Tage. In Bari steht die berühmte Wallfahrtskirche San Nicola auf dem Programm. Das im 12. Jahrhundert errichtete Gotteshaus wurde zum Vorbild zahlreicher apulischer Kathedralen. Höhepunkt des nächsten Tages ist das Castel del Monte. Weit hin sichtbar thront die von Stauferkaiser Friedrich II. erbaute Burg als einer der prächtigsten mittelalterlichen Profanbauten des Mittelmeerraums auf einer Hügelkuppe. Es folgt ein Besuch im Kernland Apu-

liens, Le Murge oder La Murgia genannt. Hier ist die Heimat der Trulli, jener weiß getünchten, mörtellos gebauten Steinhäuser mit kegelförmigen Schindeldächern und magischen Symbolen, die an Zipfelmützen erinnern. In Alberobello kann man über 1500 Trulli-Häuser bewundern.

Barockes Juwelstück

Der Besuch der Felsenstadt Matera mit ihren berühmten Sassi, den eng verschachtelten und übereinandergebauten Höhlenwohnungen mit engen Treppwegen, bietet einen

faszinierenden Einblick in eine jahrtausendealte Geschichte. Danach geht es weiter nach Gallipoli, auch „Perle des Ionischen Meeres“ genannt. Die charmante Altstadt liegt auf einer Felseninsel und ist durch eine Brücke mit der Neustadt verbunden. Das Barockjuwel Lecce mit einem Ensemble barocker Bauten in goldgelbem Tuffstein, der 1549 erbauten Basilika Santa Croce und einem der schönsten Plätze Italiens, dem Piazza del Duomo, und das malerische Brindisi sind die Höhepunkte des letzten Reisetags. Danach geht es zurück nach Wien.



www.enit.at - www.italia.it

Ruefa Kultur- und Studienreisen
Lassallestraße 3, 1020 Wien
Tel.: 01/588 00 9622, Fax: DW-9685
E-Mail: ralf.jauk@ruefa.at
www.ruefa.at/apulien

Veranstalter: Verkehrsbüro-Ruefa Reisen GmbH, Lassallestraße 3, 1020 Wien. Veranstalterverzeichnis des BMfVFW Nr.: 1998/0290. Versicherer: Erste Group Bank AG, Pol. Nr.: 594115. Abwickler: AWP P&C S.A., Tel. 01/525 030. Ansprüche sind innerhalb von 8 Wochen beim Abwickler zu melden. Anzahlung 20%. Restzahlung ab 20 Tage vor Reiseantritt. Es gelten die ARB 1992 in der letztgültigen Fassung. Preisänderungen vorbehalten. Pass-/Visum-/Gesundheitspolizeiche Informationen abrufbar auf: www.bmeia.gv.at/reise-aufenthalt/reiseinformation/