TURISMO SKI GOURMET  
di Andrea Rench i  
ALTA BADIA  
SLALOi  
TRA I SAPORI... DEL SUD  
SCIARE IN UNA  
DELLE ZONE PIÙ BELLE  
DEL MONDO INTRAMEZZANDO  
LE DISCESE CON LA  
DEGUSTAZIONE DI PIATTI STELLATI  
ABBINATI A VINI STRAORDINARI.  
CHE SI PUÒ  
VOLERE DI PIÙ?  
720 SCIARE 688  
Come ogni anno il Gourmet Skisafari  
ha aperto la stagione  
di Sciare con Gusto. La kermesse  
di sapori ha richiamato  
sulle nevi dell'Alta Badia appassionati  
di cibo e di montagna tra i quali una  
selezione di giornalisti provenienti da  
tutta Europa. Neve, vi starete chiedendo?  
Ebbene sì. L'efficiente lavoro degli  
addetti alle piste e le temperature rigide  
hanno permesso di sciare su lingue di  
neve perfette che si snodavano lungo i  
pendii interrompendo il desolante marrone  
della montagna invernale non ancora  
innevata.  
li Gourmet Skisafari è un tour gastronomico  
giunto alla quarta edizione che  
propone una giornata unica nel suo  
genere con otto chef stellati che cucinano  
altrettanti piatti in rifugi selezionati  
sul comprensorio dell'Alta Badia.  
Dalle 11 alle 15.30 gli sciatori si sono  
intrattenuti tra le cime assaporando le  
gustese anteprime dell'edizione 2015.  
Lo abbiamo fatto anche noi nel corso  
di una lunga e faticosa maratona di sapori.  
Perché faticosa? Beh, provate a  
mangiare otto pietanze accompagnate  
da altrettanti vini tra una pista e l'altra!  
Scherzi a parte, abbiamo conosciuto gli  
chef che ci hanno raccontato la storia  
del loro piatto e qualche segreto per tentare  
una preparazione casalinga. Nell'era  
di Masterchef riuscire a stupire i propri  
ospiti riproducendo un'opera d'arte  
di Niederkofler o Nino di Costanzo non  
ha veramente prezzo!  
IP  
GLI ALTRI  
APPUNTAMENTI  
ENOGASTRONOMICI  
SULLE NEVE  
DELL'ALTA BADIA  
\*Dal 17 al 20 gennaio si  
svolgerà la prima edizione  
di Care's, un evento curato  
da Norbert Niederkofler\*\*,  
all'insegna del cibo etico.  
\* Il 25 febbraio, il 3 e 10  
marzo si prevedono favolose  
sciate sulle piste dell'Alta  
Badia, abbinate alla  
degustazione di alcuni vini  
tra i più pregiati dell'Alto  
Adige, presso alcune baite. I  
partecipanti a 'Sommelier in  
pista' saranno accompagnati  
da un'esperta guida sciistica  
alla scoperta dei vini  
altoatesini.  
\* Il 13 marzo torna la  
"Roda dles Saus", l'evento  
dedicato alla cucina ladina,  
che si protrae durante tutta  
la settimana, presso le baite  
del comprensorio del Santa  
Croce.  
\* Il 20 marzo si svolgerà  
nuovamente il "Wine  
Skisafari" sulle nevi dell'Alta  
Badia.  
\*112 e 3 aprile è in  
programma la seconda  
edizione dello "Skicarousel  
Vintage Party" durante il  
quale i rifugi proporranno  
piatti in voga negli anni '70  
e '80.  
\* Inoltre, durante tutta la  
stagione invernale ci sarà  
la possibilità di partecipare  
alla 'Colazione tra le vette,  
presso i rifugi aderenti  
all'iniziativa. Un'ottima  
occasione per essere i primi  
in pista al mattino, oltre che  
per fare una ricca colazione  
a base dei migliori prodotti  
dell'Alto Adige.  
688 SCIARE 121  
TURISMO SKI GOURMET  
La manifestazione è stata la partenza  
ufficiale dell'evento 'Sciare con Gusto'  
che connota l'intero inverno dell'Alta  
Badia portando la cucina stellata a  
2000 metri nel cuore delle Dolomiti. Il  
tema del 2015 è «Noi del Sud» dove il  
punto cardinale rappresenta il comune  
denominatore delle cucine altoatesine e  
italiane. Il format è quello vincente già  
consolidato negli anni: 14 chef stellati  
vengono abbinati ad altrettanti rifugi  
sulle piste dell'Alta Badia e creano  
una ricetta che viene proposta per tutta  
la stagione invernale, La particolarità  
dell'edizione appena cominciata consiste  
proprio nella selezione degli chef  
che provengono esclusivamente dal Sud  
Tirolo e dal Sud Italia. Due culture molto  
differenti unite dalla passione per  
la cucina di qualità e per le tradizioni.  
Nella creazione della loro ricetta gli chef  
si sono ispirati alle materie prime della  
propria terra e così le cozze si sono unite  
allo speck e la burrata ha sposato i funghi  
porcini in un contesto paesaggistico  
straordinario. Comune denominatore,  
l'utilizzo di materie prime straordinarie  
e ingredienti di altissima qualità. Il mix  
di sapori e culture ha trovato il culmine  
con l'abbinamento di vini del Sud dello  
Stivale con piatti dell'Alto Adige.  
Insomma, una delle zone più all'avanguardia  
per la vacanza invernale non è  
solo sinonimo di discese con gli sci, ma  
rappresenta anche la valorizzazione di  
capisaldi della nostra società e la gastronomia  
è uno di essi. 'Sciare con Gusto'  
significa avvicinare gli amanti della  
montagna a una cucina di alto livello e  
ai vini di qualità, elevando ancora di più  
l'offerta enogastronomica delle baite.  
Ma ora lasciamo parlare le immaginil\*  
'OSA ALPI\A -OTEL &SPA  
Lusso moderno nel segno della tradizione  
P er capire cosa significa soggiornare al Rosa Alpina di San  
Cassiano bisogna fare un salto nella storia sino al 1940,  
quando Engelbert Pizzinini acquistò la storica struttura nata  
nel 1850. Da allora la famiglia Pizzinini segue con passione e  
grandissima competenza la propria splendida location.  
L'hotel oggi è quanto di meglio si possa desiderare per le proprie  
vacanze: un 5 stelle facente parte della catena Relais & Chàteaux  
con un ristorante, il St. Hubertus, che vanta due stelle Michelin.  
Ovviamente sono presenti tutti i servizi degni di un albergo di lusso  
nel segno della modernità e della tecnologia, senza però scordare il  
passato.  
EVEZ11~11.21111  
L'hotel si è aggiudicato il riconoscimento «Best Hotel Spa in Europe,  
Asian Minor and Russian Federation» ai Condè Nast Traveller  
Readers Spa Award 2010 grazie al proprio centro benessere accogliente  
e completo di tutto quanto necessario per fitness e relax.  
ll servizio è il valore aggiunto dell'albergo. Il personale è attento,  
discreto ed efficiente ma non potrebbe essere diverso grazie al  
grande esempio che viene dato dalla famiglia Pizzinini e da Norbert  
Niederkofler, chef del St. Hubertus, che quotidianamente si  
intrattengono con gli ospiti facendoli sentire come a casa. Se cercate  
una vacanza indimenticabile, il Rosa Alpina è l'hotel ideale,  
INFO WWW.ROSALPlNA.11T 0471 849500  
PER INFORMAZIONI  
CONSORZIO TURISTICO ALTA BADIA  
WWW.ALTABADIA.ORG T 0471 83.61.76-847037  
E INFO@ALTABADIA.ORG  
IL GUSTO PRENDE QUOTA  
IN APERTURA E QUI  
SOPRA LE SPLENDIDE  
MONTAGNE DELL'ALTA  
BADIA CHE OFFRONO  
PISTE PERFETTAMENTE  
INNEVATE; INOLTRE SCENE  
DELLA PREPARAZIONE DEI  
PIATTI CON GLI CHEF CHE,  
DURANTE IL GOURMET  
SKISAFARI, SI SONO  
INTRATTENUTI CON GLI  
OSPITI SPIEGANDO COME  
VENGONO REALIZZATI I  
PIATTI