in Alta Badia  
Quando le piste diventano gourmet  
L  
ech-Ziirs e KitzbOhel in Austria, St. Moritz e Gstaad in Svizzera,  
Aspen in Colorado, Sochi in Russia e Almaty in Kazakistan:  
tutti insieme in Alta Badia per celebrare l'eccellenza  
delle località di montagna, il "Top of the mountains". Queste  
sono solo alcune dello località sciistiche da cui provengono gli  
chef protagonisti della nona edizione di Sciare con gusto sulle  
nevi dell'Alta Badia, che dal 3 dicembre riaprirà i battenti per i numerosi  
amanti dello sci alpino.  
L'Alta Badia, negli ultimi anni, è diventata la meta turistica per  
eccellenza per quanto riguarda la gastronomia. Questo anche  
grazie a "Sciare con gusto", l'iniziativa più golosa della stagione  
invernale, che si presenta puntualmente a dicembre sulle piste  
della località nel cuore delle Dolomiti, patrimonio mondiale  
Unesco. Lo slogan della nona edizione, al via con l'ormai tradizionale  
Gourmet Skisafari di domenica 11 dicembre, è Top of the  
mountains.  
I 22  
tolb o lovolo se7te'-lore 2016  
LAIta Badia, riconosciuta come una delle località più affascinanti  
ed ambite al mondo ha voluto invitare, per questa edizione, i  
migliori chef delle destinazioni sciistiche più conosciute ed amate,  
per celebrare l'eccellenza dei comprensori di montagna. La cucine  
di qualità, oltre al prestigio, rappresenta il denominatore comune  
delle destinazioni turistiche partecipanti, legate dalla passione  
per la neve e per la qualità in ogni settore. L'iniziativa vuole creare  
un ponte simbolico fra i diversi comprensori sciistici, provando a  
fondere culture, materie prime e sapori unici e incomparabili.  
Il concetto dell'iniziativa rimane invariato: 14 chef gourmet saranno  
abbinati ognuno ad un rifugio sulle piste dell'Alta Badia, per  
il quale creeranno una ricetta che verrà proposta agli sciatori durante  
tutta la stagione invernale. Nella creazione della ricetta, gli  
chef si ispireranno alla cucina e alle tradizioni della propria terra.  
I piatti racconteranno una storia, legata ai prodotti del territorio, ai  
produttori e naturalmente allo chef gourmet. Nelle loro ricette, gli  
chef punteranno and genuinità degli ingredienti, utilizzando prodotti  
di altissima qualità. Ad ogni piatto verrà abbinato un vino altoatesino,  
scelto accuratamente da un esperto sommelier  
Adige, il quale creerà accostamenti speciali ed originali.  
In Alta Badia, la vacanza invernale è più di una semplice discesa  
sugli sci. Sciare cori gusto valorizza il connubio vincente tra lo  
sport sulla neve e la gastronomia, i punti forti della località. In questo  
modo si vuole avvicinare sia gli sciatori che tutti i buongustai  
ad una cucina di alto livello e ai vini di qualità, elevando ancora di  
più l'offerta enogastronomica delle baite.  
Il Gourmet Skisafari:  
5a edizione in programma 1'11 dicembre  
La stagione culinaria con Sciare con gusto sulle piste dell'Alta Badia  
parte ufficialmente domenica 11 dicembre. In occasione del  
quinto appuntamento con il tanto atteso Gourmet Skisafari, la cucina  
stellata verrà portata a 2mila metri, nel cuore delle Dolomiti.  
Gli chef stellati dell'Alta Badia, insieme ai loro colleghi provenienti  
da alcune delle destinazioni sciistiche "top" a livello internazionale,  
delizieranno gli sciatori presso alcune baite, presentando i  
loro piatti, ideati con un occhio di riguardo per le tradizioni culinarie  
della loro terra. Gli sciatori avranno dunque la possibilità  
di spostarsi sugli sci da una baita all'altra, dove degusteranno le  
creazioni degli chef Ci sarà naturalmente la possibilità di conoscere  
personalmente gli chef e di farsi raccontare la storia del loro  
piatto. Il tutto per una prima sciata stagionale all'insegna del gusto.  
Care's The ethical chef days  
Dal 22 al 25 gennaio 2017 ritorna Care's, la seconda edizione del  
nuovo progetto dello chef stellato Norbert Niederkofler e Paolo  
Ferretti. I protagonisti della ristorazione internazionale, con i più  
qualificati produttori di vino e gli esperti del settore dell'alimentazione  
si danno appuntamento in Alta Badia per discutere e condividere  
una visione comune, etica e responsabile sul tema della  
cultura enogastronomica (per informazioni: www.care-s.it)  
Sommelier in pista  
Dopo il successo della scorsa edizione, si npropone anche nell'inverno  
2016/17 "Sommelier in pista", con lo scopo di valorizzare il  
connubio fra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Sono sei  
quest'anno gli appuntamenti, in programma tra gennaio e marzo  
(19 c 26 gennaio, 9 e 16 febbraio, 9 e 16 marzo) c prevedono favolose  
sciate sulle piste dell'Alta Badia, abbinate alla degustazione  
di alcuni tra i più pregiati vini dell'Alto Adige, presso alcune baite.  
I partecipanti saranno accompagnati da un maestro di sci oltre  
che da un sommelier professionista. Il prezzo delle degustazioni,  
guida sciistica inclusa, è di 25 euro a persona. Gli eventi sono  
organizzati in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e  
l'Associazione Sommelier Alto Adige.  
Turismo I  
Wine Skisafari: il vino safari  
sugli sci a 2mila metri  
Domenica 19 marzo 2017, l'Alta Badia porta i migliori vini altoatesini  
in quota per una degustazione esclusiva, la quale si terrà dalle  
ore 10 alle ore 15.30, presso i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tablà e Pralongià.  
Si vuole così concludere in bellezza la stagione invernale,  
dedicata all'enogastronomia. L'evento è organizzato dal Consorzio  
Turistico Alta Badia, in collaborazione con 'dm Innovation development  
marketing e con il sostegno del Consorzio Vini Alto  
Adige e del Consorzio Tutela Speck Alto Adige.  
Altri appuntamenti enogastronomici  
L'inverno all'insegna dell'enogastronomia in Alta Badia prosegue  
con la "Leitner ropeways vip lounge" in occasione delle due gare  
di Coppa del mondo di sci alpino sulla pista Gran Risa, in programma  
per il 18 e 19 dicembre 2016. I due chef stellati dell'Alto Adige,  
Gerhard Wieser del ristorante Trenkerstube e Martin Obermarzoner  
del ristorante Jasmin, delizieranno gli spettatori con le loro  
prelibatezze.  
Specialità natalizie possono essere degustate durante il periodo  
dell'Avvento, dal 2 dicembre all'8 gennaio 2017 a San Cassiano  
al Villaggio di Natale. Il 12 marzo torna "Roda dles Saus",  
l'evento dedicato alla cucina ladina, che si protrae durante tutta  
la settimana, presso le baite del comprensorio del Santa Croce.  
Inoltre, durante tutta la stagione invernale ci sarà la possibilità di  
partecipare alla 'Colazione tra le vette", presso i rifugi Las Vegas e  
Col Alt. 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.  
E per chi volesse preparare i piatti della cucina ladina anche  
a casa, può partecipare ai corsi di cucina ladina tradizionale, ogni  
mercoledì al maso Alfaréi, oppure ai corsi di cucina natalizia in  
chiave rivisitata al Gourmet Hotel Gran Ander. La stagione terminerà  
con la terza edizione dello "Skicarousel Vintage Party", in  
programma per 11 e il 2 aprile 2017, durante il quale i rifugi proporranno  
piatti in voga negli anni '70 e '80.0cod 46060