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