



ALPINISMO

OUTDOOR

SPORT

ATTUALITÀ

CULTURA

AMBIENTE

TURISMO

RUBRICHE



Breaking News

Aggiornamento: trovati morti i due alpinisti sul Monte ...

Eventi, Primo Piano, Prodotti tipici, Rifugi ed Alberghi, Snow

In Alta Badia torna Gourmet Skisafari, per gustare nei rifugi i piatti degli chef



REDAZIONE

3 novembre 2016, 15:00 0

Facebook

Twitter



ALTA BADIA, Bolzano - Il 3 dicembre apriranno gli impianti e il weekend successivo sarà all'insegna della tradizione culinaria: in Alta Badia è partito il countdown per la stagione sciistica e dei grandi eventi. Sulle piste del comprensorio è in programma una nuova edizione del Gourmet Skisafari, l'evento che domenica 11 dicembre porta in Alta Badia alcuni chef delle più rinomate località sciistiche, per celebrare il TOP OF THE

Seguici sui social!



Trend del momento



K2 - Uno scarpone per dare un nome all'alpinista morto trovato sul K2



Morti sul Rosa. L'opinione e i consigli di Michele Cucchi



Everest: morti e ancora morti!



Incidenti in arrampicata: si rischia al costo più basso la cosa che vale di più



Makalu, è vetta per Nives e Romano!

Articoli recenti

[In Alta Badia torna Gourmet Skisafari, per gustare nei rifugi i piatti degli chef](#)

3 novembre 2016

[Aggiornamento: trovati morti i](#)

MOUNTAINS. Domenica 11 dicembre gli sciatori si sposteranno sugli sci da una baita all'altra, dove si fermeranno per degustare i piatti serviti dagli chef. Verranno presentate vere e proprie opere d'arte, non solo per il palato, ma anche per la vista. Ci sarà dunque anche la possibilità di conoscere personalmente gli chef e di scambiare quattro chiacchiere con loro.

Alla quinta edizione dell'evento parteciperanno 5 chef, che porteranno in tavola le eccellenze della propria terra e cucina. A fare da padroni di casa, gli chef stellati dell'Alta Badia: Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus c/o Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina), abbinato al rifugio Bioch, presenterà una versione particolare dei **"Tortellini in brodo"**. Lo chef stellato più giovane d'Italia, Matteo Metullio (Ristorante La Siriola c/o Hotel Ciasa Salares), creerà un'anima di vitello fritto, su battuta di scampi, spuma di topinambur affumicata e salsa alla liquirizia e anice. Questo piatto potrà essere degustato presso il rifugio Club Moritzino. Nicola Laera (Ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla), abbinato al rifugio Col Alt, cucinerà invece una porchetta di coniglio del Bleggio con i suoi fegatelli, zucca, castagne e polvere di prosciutto di sauris. Lo chef di del ristorante Griggeler Stuba di Lech-Zürs, Thorsten Probst sarà ospite del rifugio Piz Arlara, dove delizierà gli sciatori con il suo piatto "Tartare dell'Alta Badia". Arriva da Almaty in Kazakistan, lo chef Esat Akyildiz (Ristorante del The Ritz Carlton di Almaty), che in occasione del Gourmet Skisafari presenterà la specialità "Kespe Sorpa, tagliolini freschi con fumetto aromatico. Ad ogni piatto, esperti sommelier dell'Alto Adige hanno accostato un vino altoatesino.

In occasione del GOURMET SKISAFARI sussiste la possibilità di acquistare **un unico ticket per la degustazione di cinque piatti** al costo di 50,00€, vini inclusi. Le tessere si acquistano il giorno dell'evento direttamente presso le baite partecipanti. L'evento avrà luogo dalle ore 11.00 alle ore 15.00.

Questi cinque piatti e altri nove verranno proposti presso le 14 baite partecipanti all'iniziativa "Sciare con gusto" durante tutta la stagione invernale, che termina domenica 2 aprile. Il concetto di Sciare con gusto è rimasto invariato: 14 chef gourmet saranno abbinati ognuno ad un rifugio sulle piste dell'Alta Badia, per il quale hanno creato una ricetta che verrà proposta agli sciatori durante tutta la stagione invernale. L'Alta 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. È dunque nato lo slogan **"Top of the mountains"**, che vede protagonisti chef provenienti da Lech-Zürs e Kitzbühel in Austria, St.Moritz, Zermatt e Gstaad in Svizzera, Aspen in Colorado, Sochi in Russia e Almaty in Kazakistan.

Nella creazione della ricetta, gli chef si sono ispirati alla cucina e alle tradizioni della propria terra. I piatti raccontano una storia, legata ai prodotti del territorio, ai produttori e naturalmente allo chef gourmet. Nelle loro ricette, i cuochi puntano alla genuinità degli ingredienti, utilizzando prodotti di altissima qualità. Ad ogni piatto è stato abbinato un vino altoatesino, scelto accuratamente da un esperto sommelier dell'Alto Adige, il quale ha creato accostamenti speciali ed originali.

[due alpinisti sul Monte Bianco](#)

3 novembre 2016

[Al CNSAS il premio "Comunicare la montagna"](#)

3 novembre 2016

[Al via l'unicesima edizione di Mese Montagna](#)

3 novembre 2016

[Adam Ondra sulla Dawn Wall: "Sono scioccato dalla complessità"](#)

3 novembre 2016

Commenti recenti

Davide su [AGGIORNATO - Gran Vedretta, trovati i corpi dei due dispersi grazie al sistema Recco](#)

albert su [Cazzanelli ferito da una raffica di pietre mentre tentava l'inviolata cima del Kimshung](#)

Stefano su [Thalay Sagar 6904m, Himalaya Indiano. Nuova via russa](#)

albert su [La FIS vieta l'utilizzo dell'ossigeno supplementare](#)

albert su [Ho finito la pelle!](#)

Archivio storico

Seleziona mese

Scelti per te



Due giorni di ski test a Solda: prove dei materiali e lezioni sulla gestione del rischio

Lonley Planet: "è tempo di tornare nelle maestose montagne del Nepal"



Parco dell'Aspromonte: dalle ricerche di campo sul

Grit&Rock: un riconoscimento per prime salite al femminile

Grande opportunità per gli accreditati al Gourmet Skisafari! I primi 15 che si recheranno allo stand Blizzard-Tecnica situato al Piz La Villa, esibendo la tessera di partecipazione all'evento gastronomico, avranno la possibilità di testare per la giornata intera il materiale fornito da Blizzard collezione FW16/17.

**monitoraggio
dei rapaci alla
crescita del
territorio**

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. La seconda edizione di Care's - The Ethical Chef Days è in programma dal 22 al 25 gennaio, mentre Sommelier in pista viene riproposto con sei appuntamenti (19 e 26 gennaio, 9 e 16 febbraio, 9 e 16 marzo). 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 dello Skitour La Crusc, mentre per il 19 marzo è in programma il Wine Skisafari, una degustazione a 2000m dei migliori vini dell'Alto Adige. 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. 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 Alfarèi. La stagione terminerà con la terza edizione dello "Skicarousel Vintage Party", in programma per il 1° e 2° aprile 2017, durante il quale i rifugi proporranno piatti in voga negli anni '70 e '80.

Per informazioni: Consorzio Turistico Alta Badia - www.altabadia.org - Tel.:

0471/836176-847037 - Email: info@altabadia.org



[#alta badia](#) [#eventi](#) [#gourmet skisafari](#)

ARTICOLO PRECEDENTE

AGGIORNAMENTO: TROVATI MORTI I DUE ALPINISTI SUL MONTE BIANCO

Related Articles



**Aggiornamento: trovati
morti i due alpinisti sul
Monte Bianco**



**Al CNSAS il premio
"Comunicare la montagna"**



**Al via l'unicesima edizione
di Mese Montagna**