

IL SUCCESSO DELLA GOURMET SKISAFARI CUOCHI STELLATI CONQUISTANO L'ALTA BADIA

La 5ª edizione dell'evento dedicato all'enogastronomia tra i rifugi dell'Alta Badia ha ottenuto grandi apprezzamenti da parte dei partecipanti. Piatti e vini tipici, ma anche l'incontro con i cuochi stellati Alta cucina in alta quota. È questa la filosofia della Gourmet Skisafari che anche quest'anno si è rivelata un successo, inaugurando il calendario di eventi che si svolgeranno in Alta Badia durante la stagione sciistica. Cinque i cuochi stellati che hanno preparato piatti tipici del loro territorio di provenienza per gli sciatori in cinque rifugi del comprensorio. Complice anche la splendida giornata di sole e le piste tirate al meglio nonostante la poca neve naturale, la manifestazione ha riscosso un grande successo con circa 250 persone che hanno assaggiato le creazioni proposte. A fare gli onori di casa, gli chef Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus del Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina) e Matteo Metullio (Ristorante La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares); il primo è stato protagonista nel rifugio Utia de Bioch presentando una particolare versione dei tortellini in brodo mentre il secondo ha creato un'Animella di vitello frita, su battuta di scampi, spuma di topinambur affumicata e salsa alla liquirizia e anice al rifugio Club Moritzino. Lui, il più giovane cuoco stellato, ha dato particolare spettacolo ballando a ritmo di musica mentre si trovava ai fornelli a cucinare. Il tour prevedeva altre tre tappe: Nicola Laera (Ristorante La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla), abbinato al rifugio Col Alt, ha cucinato una Porchetta di coniglio del Bleggio con i suoi fegatelli, zucca, castagne e polvere di prosciutto di sauris; lo chef del ristorante Griggeler Stuba di Lech-Zürs, Thorsten Probst è stato nella cucina del rifugio Piz Arlara, dove ha deliziato i palati con il suo piatto Tartare dell'Alta Badia. Esat Akyildiz (Ristorante del The Ritz Carlton Almaty), è arrivato addirittura dal Kazakistan direttamente nel rifugio I Tablà per presentare la specialità Kespe Sorpa, tagliolini freschi con fumetto aromatico. Oltre alla bontà dei piatti e alla tipicità dei rifugi scelti come tappe dello Skisafari, l'evento è stato apprezzato perché gli chef sono usciti dalle loro cucine per incontrare i partecipanti, raccontare loro la storia dei piatti presentati e chiacchierando di segreti culinari e di montagna. Il tutto sulla neve, a due passi dalle piste, e reso ancor più gustoso e gourmet dai vini altoatesini scelti da un sommelier dell'Alto Adige. Soddisfatto il direttore del Consorzio Turistico Roberto Huber: «Il Gourmet Ski Safari rappresenta ormai un appuntamento imprescindibile per il nostro comprensorio e per gli amanti dello sci e dalla gastronomia. L'Alta Badia è la metà gourmet per eccellenza nel panorama alpino ed eventi di questo tipo esprimono al meglio il nostro modo di intendere la vacanza invernale». Gli appuntamenti con l'enogastronomia in Alta Badia sono proseguiti anche nell'ultimo weekend, quello caratterizzato dal gigante di Coppa del Mondo di sci sulla Gran Risa, con l'evento "Leitner ropeways Vip Lounge". Dal 22 al 25 gennaio poi toccherà alla seconda edizione di Care's - The ethical chef days, mentre "Sommelier in pista" viene riproposto con sei appuntamenti (19 e 26 gennaio, 9 e 16 febbraio, 9 e 16 marzo). Il 12 marzo tornerà "Roda dles Saus", l'evento dedicato alla cucina ladina, che si concluderà una settimana più tardi, presso le baite del comprensorio dello Skitour La Crusc, mentre per il 19 marzo è in programma il Wine Skisafari, una degustazione a 2.000 metri 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 l'1 e il 2 aprile 2017, durante il quale i rifugi proporranno piatti in voga negli anni '70 e '80. 1/5Sfoggia la gallery