

< A Londra il take-away arriva a casa con il robot (creato...)
Il futuro del vino? Sarà in Cina, venduto online
Tutte le facce della pizza (e gli indirizzi da non perdere)
Poli Pat grappa bordole >

LOCANDINA

Alta Badia: safari sugli sci a caccia di piatti gourmet

09 dicembre 2016



Torna l'appuntamento dolomitico per gli sciatori gourmet. Domenica 11 dicembre le piste dell'Alta Badia si riempiranno nuovamente di appassionati del buon cibo (ma ad alto tasso atletico) pronti a zigzagare tra un rifugio e l'altro a caccia dei piatti firmati da cinque grandi chef dell'area. A fare da padroni di casa della quinta edizione si Gourmet Skisafari sono gli chef stellati dell'Alta Badia. Norbert Niederkofler (St. Hubertus del Relais&Chateaux Hotel Rosa Alpina), sarà abbinato al rifugio Bioch, dove presenterà una versione particolare dei "Tortellini in brodo", innaffiati da Pinot Bianco Eichhorn 2015 di Manincor e Alto Adige Pinot Bianco Tyrol 2015 della Cantina Merano Burggräfler. Lo chef

I PIÙ LETTI DI FOOD24

ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

LE GALLERY PIÙ VISTE



ITALIA | 4 dicembre 2016
I politici alle urne per il Referendum



MODA | 1 dicembre 2016
Gli «angeli» di Victoria's Secret in passerella a Parigi



MOTORI24 | 2 dicembre 2016
Bmw Serie 5, la nuova berlina hi-tech



MONDO | 5 dicembre 2016
L'attacco di Pearl Harbor 75 anni fa



ITALIA | 29 novembre 2016
Auto da sogno e jet, le creazioni di Lapo Elkann

stellato più giovane d'Italia, Matteo Metullio (La Siriola dell'hotel Ciasa Salares), realizzerà al rifugio Club Moritzino un'animella di vitello fritto, su battuta di scampi, spuma di topinambur affumicata e salsa alla liquirizia e anice. Il tutto abbinato ai vini Alto Adige Sauvignon Castel Giovanelli 2014 della Cantina Kaltern Caldaro e Alto Adige Sauvignon Turmhof 2015 della Cantina Tiefenbrunner.

I vini del territorio

Nicola Laera (La Stüa de Michil dell'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. Per questo piatto i sommelier hanno scelto un Alto Adige Pinot Grigio St. Valentin 2014 della Cantina Produttori San Michele Appiano e un Alto Adige Pinot Grigio Aristos 2015 della Cantina Valle Isarco. Lo chef del ristorante Griggeler Stuba di Lech-Zürs, Thorsten Probost sarà ospite del rifugio Piz Arlara, dove proporrà agli sciatori una "Tartare dell'Alta Badia", abbinata ai vini Alto Adige Pinot Nero Riserva Burgum Novum 2013 (Castelfelder) e Alto Adige Pinot Nero Riserva St. Daniel 2014 (Colterenzio). Arriva invece da Almaty in Kazakistan, lo chef Esat Akyildiz (ristorante del The Ritz Carlton di Almaty), che in occasione del Gourmet Skisafari presenterà la "Kespe Sorpa, tagliolini freschi con fumetto aromatico". A questo piatto sono stati accostati un Alto Adige Pinot Bianco DeSilva 2015 della Tenuta Peter Sölva e un Alto Adige Pinot Bianco Sirmian 2015 (Nals Margreid).

Una lunga stagione gourmet

Ma la festa del palato continua tutta la stagione. 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. L'Alta Badia 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 cuochi 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 sapori e ai prodotti del territorio.

Gli altri appuntamenti

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, mentre Sommelier in pista viene riproposto con sei appuntamenti (19 e 26 gennaio, 9 e 16 febbraio, 9 e 16 marzo).

Dal 22 al 25 gennaio un momento di riflessione su cibo e sostenibilità durante la seconda edizione di Care's – The Ethical Chef Days che riunirà cuochi dal tutto il mondo accomunati da un approccio alla cucina sensibile ai temi della difesa del territorio e delle attività locali.

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. Chi volesse preparare i piatti della cucina ladina anche a casa, può partecipare ai corsi di cucina ladina tradizionale, ogni mercoledì al maso Alfarëi. 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.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Skitour La Crusc](#) | [Lech-Zürs](#) | [Peter Sölva](#) | [Norbert Niederkofler](#) | [Matteo Metullio](#) | [Thorsten Probst](#) | [Club Moritzino](#) | [St. Valentin](#) | [Kazakistan](#) | [Wine Skisafari](#) | [Nicola Laera](#) | [Aristos](#) | [Italia](#) | [Esat Akyildiz](#) | [Libere professioni](#)

 **0 COMMENTI**

Partecipa alla discussione

Scrivi un commento...

[Disclaimer](#)

Pubblica

 **0 Commenti** | [Aggiorna](#)

[VEDI TUTTI I COMMENTI](#) ▲

 [Carica altri commenti](#)

FOTO