



Gli chef stellati portano il gusto sulle Dolomiti

Da sabato in Alta Badia la cucina diventa protagonista nei rifugi d'alta quota. Ai fornelli ci saranno cuochi del calibro di Norbert Niederkofler e Matteo Metullio

di **Ezio Danieli**

► ALTA BADIA

«In vetta con gusto» è il richiamo per tutti i buongustai, con una serie di iniziative - prenderanno il via sabato prossimo e fino al 24 settembre - che uniscono la vita all'aria aperta ai piaceri della buona cucina, nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale dell'Unesco. L'edizione numero nove dell'iniziativa vuole dare maggiore enfasi ai colori dei prodotti che vengono utilizzati per creare le varie ricette. È risaputo che anche i colori del cibo che mangiamo ogni giorno influiscono sulla salute del nostro corpo e della nostra mente. Verdure verdi, come gli asparagi, i broccoli, carciofi o fagiolini contengono p.es. clorofilla, fibre e calcio e abbassano i livelli del colesterolo e della pressione sanguigna.

Gli alimenti arancioni e gialli, come le arance, le carote, i limoni e la zucca, invece contengono beta-carotene, potassio e vitamina C e sono dunque indicati per la formazione di collagene e la salute delle articolazioni. La formula di In vetta con gusto rimane invariata. Otto chef stellati sono abbinati ad altrettanti rifugi lungo i sentieri dell'Alta Badia. Ad ogni chef stellato partecipante, è stato assegnato un colore, che predomina la ricetta. Gli escursionisti potranno farsi sorprendere oltre che dal gusto dei piatti gourmet, anche dalla varietà dei colori, che renderanno il viaggio enogastronomico anche un vero e proprio piacere

visivo. A Norbert Niederkofler (St. Hubertus - Relax & Chateaux Hotel Rosa Alpina, 2 stelle Michelin), è stato assegnato il colore bianco e per il rifugio Lée ha dunque creato un dolce, chiamato Mangianeve, a base di mousse di yogurt del maso, coulis di lamponi e croccantino. Il giallo è il colore di Matteo Metullio (La Siriola - Hotel Ciasa Salares, 1 stella Michelin), che al rifugio Pralongià presenterà degli gnocchi di patate allo zafferano su crema di peperoni gialli bruciati, profumo di limone, insalata di rape gialle e chips di polenta, mentre Nicola Laera (La Stüa de Michil - Hotel La Perla, 1 stella Michelin), propone le capesante scottate su testina di vitello, cipolla rossa all'agro, carote viola e jus al cassis, che potranno essere degustate al rifugio Col Alt. Nicola Portinari (La Peca, 2 stelle Michelin), a cui è stato assegnato il colore verde scuro ha creato per il rifugio Jimmi un raviolo aperto con ragout di cervo al melone e salsa al cassis, mentre il verde chiaro predomina la crema di riso e sedano fredda, coregone affumicato, crostoni e olio crudo di Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini, 2 stelle Michelin), che verrà servita al rifugio I Tablá. Tra gli chef partecipanti a questa edizione, nuovamente anche Giancarlo Morelli (Pomioreu, 1 stella Michelin), che si è cimentato in un piatto "viola", presentando al rifugio Crëp de Munt, una lombatina di cervo

condita al rabarbaro e senape con cubi di polenta bianca.

È l'arancione il colore del piatto di Sebastiano Lombardi (Il Pellicano, 1 stella Michelin), abbinato al rifugio Mesoles per cui ha realizzato un baccalà croccante, su crema di patata e carote e cipollotto, cime di rapa, caramello di lampone, mentre Cristina Bowerman (Glass Hostaria, 1 stella Michelin) per il rifugio Bioch ha voluto creare le tagliatelle con succo di rapa rossa con un pesto di erbe locali e pinoli grattati come formaggio, ispirandosi rigorosamente al colore rosso. Ogni piatto sarà accompagnato da un vino dell'Alto Adige, scelto accuratamente da un sommelier locale.



► 15 giugno 2017



Torna da sabato prossimo l'iniziativa «In vetta con gusto»: tanti gli chef stellati in Alta Badia