TURISMO SKI GOURMET
di Andrea Rench i
ALTA BADIA
SLALOi
TRA I SAPORI... DEL SUD
SCIARE IN UNA
DELLE ZONE PIÙ BELLE
DEL MONDO INTRAMEZZANDO
LE DISCESE CON LA
DEGUSTAZIONE DI PIATTI STELLATI
ABBINATI A VINI STRAORDINARI.
CHE SI PUÒ
VOLERE DI PIÙ?
720 SCIARE 688
Come ogni anno il Gourmet Skisafari
ha aperto la stagione
di Sciare con Gusto. La kermesse
di sapori ha richiamato
sulle nevi dell'Alta Badia appassionati
di cibo e di montagna tra i quali una
selezione di giornalisti provenienti da
tutta Europa. Neve, vi starete chiedendo?
Ebbene sì. L'efficiente lavoro degli
addetti alle piste e le temperature rigide
hanno permesso di sciare su lingue di
neve perfette che si snodavano lungo i
pendii interrompendo il desolante marrone
della montagna invernale non ancora
innevata.
li Gourmet Skisafari è un tour gastronomico
giunto alla quarta edizione che
propone una giornata unica nel suo
genere con otto chef stellati che cucinano
altrettanti piatti in rifugi selezionati
sul comprensorio dell'Alta Badia.
Dalle 11 alle 15.30 gli sciatori si sono
intrattenuti tra le cime assaporando le
gustese anteprime dell'edizione 2015.
Lo abbiamo fatto anche noi nel corso
di una lunga e faticosa maratona di sapori.
Perché faticosa? Beh, provate a
mangiare otto pietanze accompagnate
da altrettanti vini tra una pista e l'altra!
Scherzi a parte, abbiamo conosciuto gli
chef che ci hanno raccontato la storia
del loro piatto e qualche segreto per tentare
una preparazione casalinga. Nell'era
di Masterchef riuscire a stupire i propri
ospiti riproducendo un'opera d'arte
di Niederkofler o Nino di Costanzo non
ha veramente prezzo!
IP
GLI ALTRI
APPUNTAMENTI
ENOGASTRONOMICI
SULLE NEVE
DELL'ALTA BADIA
\*Dal 17 al 20 gennaio si
svolgerà la prima edizione
di Care's, un evento curato
da Norbert Niederkofler\*\*,
all'insegna del cibo etico.
\* Il 25 febbraio, il 3 e 10
marzo si prevedono favolose
sciate sulle piste dell'Alta
Badia, abbinate alla
degustazione di alcuni vini
tra i più pregiati dell'Alto
Adige, presso alcune baite. I
partecipanti a 'Sommelier in
pista' saranno accompagnati
da un'esperta guida sciistica
alla scoperta dei vini
altoatesini.
\* Il 13 marzo torna la
"Roda dles Saus", l'evento
dedicato alla cucina ladina,
che si protrae durante tutta
la settimana, presso le baite
del comprensorio del Santa
Croce.
\* Il 20 marzo si svolgerà
nuovamente il "Wine
Skisafari" sulle nevi dell'Alta
Badia.
\*112 e 3 aprile è in
programma la seconda
edizione dello "Skicarousel
Vintage Party" durante il
quale i rifugi proporranno
piatti in voga negli anni '70
e '80.
\* Inoltre, durante tutta la
stagione invernale ci sarà
la possibilità di partecipare
alla 'Colazione tra le vette,
presso i rifugi aderenti
all'iniziativa. 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.
688 SCIARE 121
TURISMO SKI GOURMET
La manifestazione è stata la partenza
ufficiale dell'evento 'Sciare con Gusto'
che connota l'intero inverno dell'Alta
Badia portando la cucina stellata a
2000 metri nel cuore delle Dolomiti. Il
tema del 2015 è «Noi del Sud» dove il
punto cardinale rappresenta il comune
denominatore delle cucine altoatesine e
italiane. Il format è quello vincente già
consolidato negli anni: 14 chef stellati
vengono abbinati ad altrettanti rifugi
sulle piste dell'Alta Badia e creano
una ricetta che viene proposta per tutta
la stagione invernale, La particolarità
dell'edizione appena cominciata consiste
proprio nella selezione degli chef
che provengono esclusivamente dal Sud
Tirolo e dal Sud Italia. Due culture molto
differenti unite dalla passione per
la cucina di qualità e per le tradizioni.
Nella creazione della loro ricetta gli chef
si sono ispirati alle materie prime della
propria terra e così le cozze si sono unite
allo speck e la burrata ha sposato i funghi
porcini in un contesto paesaggistico
straordinario. Comune denominatore,
l'utilizzo di materie prime straordinarie
e ingredienti di altissima qualità. Il mix
di sapori e culture ha trovato il culmine
con l'abbinamento di vini del Sud dello
Stivale con piatti dell'Alto Adige.
Insomma, una delle zone più all'avanguardia
per la vacanza invernale non è
solo sinonimo di discese con gli sci, ma
rappresenta anche la valorizzazione di
capisaldi della nostra società e la gastronomia
è uno di essi. 'Sciare con Gusto'
significa avvicinare gli amanti della
montagna a una cucina di alto livello e
ai vini di qualità, elevando ancora di più
l'offerta enogastronomica delle baite.
Ma ora lasciamo parlare le immaginil\*
'OSA ALPI\A -OTEL &SPA
Lusso moderno nel segno della tradizione
P er capire cosa significa soggiornare al Rosa Alpina di San
Cassiano bisogna fare un salto nella storia sino al 1940,
quando Engelbert Pizzinini acquistò la storica struttura nata
nel 1850. Da allora la famiglia Pizzinini segue con passione e
grandissima competenza la propria splendida location.
L'hotel oggi è quanto di meglio si possa desiderare per le proprie
vacanze: un 5 stelle facente parte della catena Relais & Chàteaux
con un ristorante, il St. Hubertus, che vanta due stelle Michelin.
Ovviamente sono presenti tutti i servizi degni di un albergo di lusso
nel segno della modernità e della tecnologia, senza però scordare il
passato.
EVEZ11~11.21111
L'hotel si è aggiudicato il riconoscimento «Best Hotel Spa in Europe,
Asian Minor and Russian Federation» ai Condè Nast Traveller
Readers Spa Award 2010 grazie al proprio centro benessere accogliente
e completo di tutto quanto necessario per fitness e relax.
ll servizio è il valore aggiunto dell'albergo. Il personale è attento,
discreto ed efficiente ma non potrebbe essere diverso grazie al
grande esempio che viene dato dalla famiglia Pizzinini e da Norbert
Niederkofler, chef del St. Hubertus, che quotidianamente si
intrattengono con gli ospiti facendoli sentire come a casa. Se cercate
una vacanza indimenticabile, il Rosa Alpina è l'hotel ideale,
INFO WWW.ROSALPlNA.11T 0471 849500
PER INFORMAZIONI
CONSORZIO TURISTICO ALTA BADIA
WWW.ALTABADIA.ORG T 0471 83.61.76-847037
E INFO@ALTABADIA.ORG
IL GUSTO PRENDE QUOTA
IN APERTURA E QUI
SOPRA LE SPLENDIDE
MONTAGNE DELL'ALTA
BADIA CHE OFFRONO
PISTE PERFETTAMENTE
INNEVATE; INOLTRE SCENE
DELLA PREPARAZIONE DEI
PIATTI CON GLI CHEF CHE,
DURANTE IL GOURMET
SKISAFARI, SI SONO
INTRATTENUTI CON GLI
OSPITI SPIEGANDO COME
VENGONO REALIZZATI I
PIATTI