

TURISMO SKI GOURMET

di Andrea Ronchi

ALTA BADIA

SLALOM

TRA I SAPORI... DEL SUD

SCIARE IN UNA
DELLE ZONE PIÙ BELLE
DEL MONDO INTRAMEZZ-
ZANDO LE DISCESE CON LA
DEGUSTAZIONE DI PIATTI STEL-
LATI ABBINATI A VINI STRA-
ORDINARI. CHE SI PUÒ
VOLERE DI PIÙ?

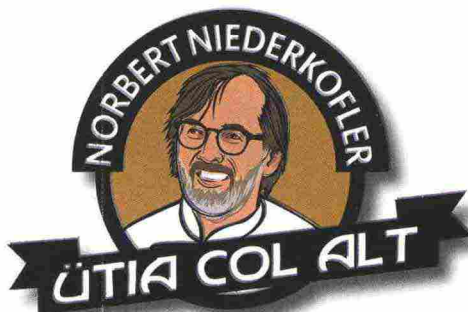




Chef e Rifugi

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 marone della montagna invernale non ancora innevata.

Il 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 gustose 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!



**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.

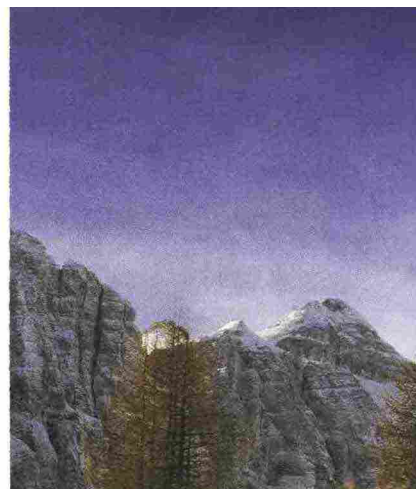
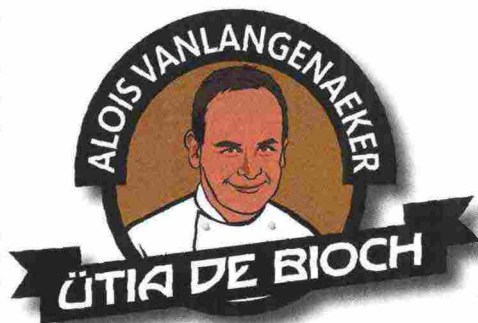
❁ Il 20 marzo si svolgerà nuovamente il "Wine Skisafari" sulle nevi dell'Alta Badia.

 Il 2 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.

TURISMO SKI GOURMET

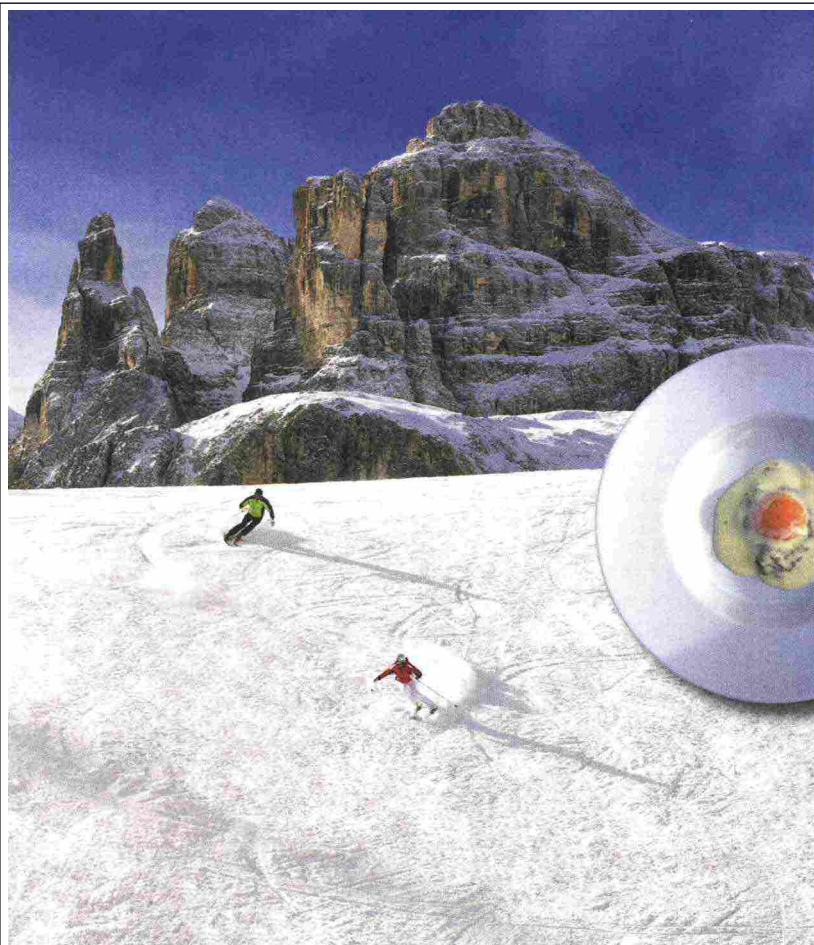
La manifestazione è stata la partenza ufficiale dell'evento 'Sciare con Gusto' che connota l'intero inverno dell'Alta Badia portando la cucina stellata a 2000 metri nel cuore delle Dolomiti. Il tema del 2015 è «Noi del Sud» dove il punto cardinale rappresenta il comune denominatore delle cucine altoatesine 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 immagini! ❄



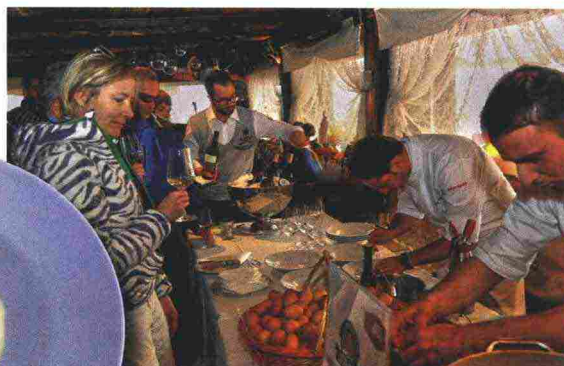
ROSA ALPINA HOTEL & SPA Lusso moderno nel segno della tradizione

Per 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 & Châteaux 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.

L'hotel si è aggiudicato il riconoscimento «Best Hotel Spa in Europe, Asian Minor and Russian Federation» ai Condé Nast Traveller Readers Spa Award 2010 grazie al proprio centro benessere accogliente e completo di tutto quanto necessario per fitness e relax. Il 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.ROSALPINA.IT - T 0471 849500

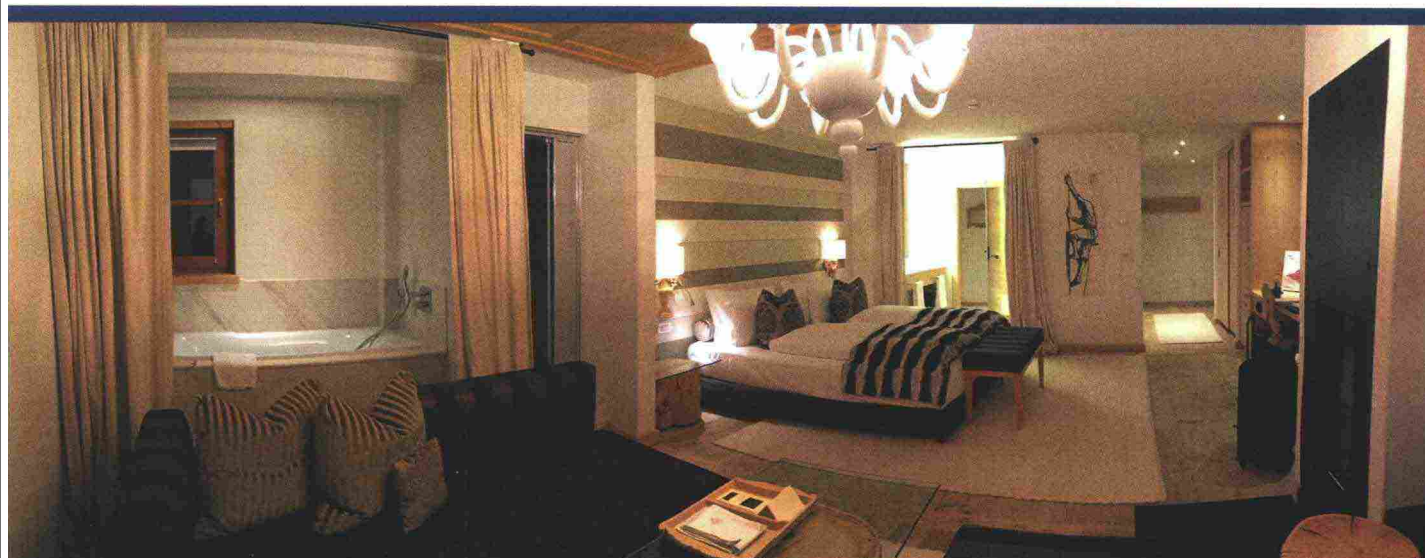
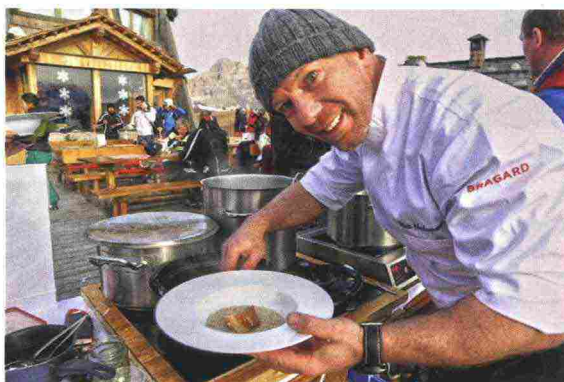


PER INFORMAZIONI
CONSORZIO TURISTICO ALTA BADIA
WWW.ALTABADIA.ORG - T 0471 83.61.76-847037
E INFO@ALTABADIA.ORG



IL GUSTO PRENDE QUOTA

IN APERTURA E QUI
SOPRA LE SPLENDEDE
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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.