



Sciare con gusto in Alta Badia Quando le piste diventano gourmet

Lech-Zürs e Kitzbühel in Austria, St. Moritz e Gstaad in Svizzera, Aspen in Colorado, Sochi in Russia e Almaty in Kazakistan: tutti insieme in Alta Badia per celebrare l'eccellenza delle località di montagna, il "Top of the mountains". Queste sono solo alcune delle località sciistiche da cui provengono gli chef protagonisti della nona edizione di Sciare con gusto sulle nevi dell'Alta Badia, che dal 3 dicembre riaprirà i battenti per i numerosi amanti dello sci alpino.

L'Alta Badia, negli ultimi anni, è diventata la meta turistica per eccellenza per quanto riguarda la gastronomia. Questo anche grazie a "Sciare con gusto", l'iniziativa più golosa della stagione invernale, che si presenta puntualmente a dicembre sulle piste della località nel cuore delle Dolomiti, patrimonio mondiale Unesco. Lo slogan della nona edizione, al via con l'ormai tradizionale Gourmet Skisafari di domenica 11 dicembre, è Top of the mountains.

L'Alta Badia, riconosciuta come una delle località più affascinanti ed ambite al mondo ha voluto invitare, per questa edizione, i migliori chef delle destinazioni sciistiche più conosciute ed amate, per celebrare l'eccellenza dei comprensori di montagna. La cucina di qualità, oltre al prestigio, rappresenta il denominatore comune delle destinazioni turistiche partecipanti, legate dalla passione per la neve e per la qualità in ogni settore. L'iniziativa vuole creare un ponte simbolico fra i diversi comprensori sciistici, provando a fondere culture, materie prime e sapori unici e incomparabili.

Il concetto dell'iniziativa rimane invariato: 14 chef gourmet saranno abbinati ognuno ad un rifugio sulle piste dell'Alta Badia, per il quale creeranno una ricetta che verrà proposta agli sciatori durante tutta la stagione invernale. Nella creazione della ricetta, gli chef si ispireranno alla cucina e alle tradizioni della propria terra. I piatti racconteranno una storia, legata ai prodotti del territorio, ai produttori e naturalmente allo chef gourmet. Nelle loro ricette, gli

chef punteranno alla genuinità degli ingredienti, utilizzando prodotti di altissima qualità. Ad ogni piatto verrà abbinato un vino altoatesino, scelto accuratamente da un esperto sommelier dell'Alto Adige, il quale creerà accostamenti speciali ed originali.

In Alta Badia, la vacanza invernale è più di una semplice discesa sugli sci. Sciare con gusto valorizza il connubio vincente tra lo sport sulla neve e la gastronomia, i punti forti della località. In questo modo si vuole avvicinare sia gli sciatori che tutti i buongustai ad una cucina di alto livello e ai vini di qualità, elevando ancora di più l'offerta enogastronomica delle baite.

Il Gourmet Skisafari: 5ª edizione in programma l'11 dicembre

La stagione culinaria con Sciare con gusto sulle piste dell'Alta Badia parte ufficialmente domenica 11 dicembre. In occasione del quinto appuntamento con il tanto atteso Gourmet Skisafari, la cucina stellata verrà portata a 2mila metri, nel cuore delle Dolomiti. Gli chef stellati dell'Alta Badia, insieme ai loro colleghi provenienti da alcune delle destinazioni sciistiche "top" a livello internazionale, delizieranno gli sciatori presso alcune baite, presentando i loro piatti, ideati con un occhio di riguardo per le tradizioni culinarie della loro terra. Gli sciatori avranno dunque la possibilità di spostarsi sugli sci da una baita all'altra, dove degusteranno le creazioni degli chef. Ci sarà naturalmente la possibilità di conoscere personalmente gli chef e di farsi raccontare la storia del loro piatto. Il tutto per una prima sciata stagionale all'insegna del gusto.

Care's - The ethical chef days

Dal 22 al 25 gennaio 2017 ritorna Care's, la seconda edizione del nuovo progetto dello chef stellato Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti. I protagonisti della ristorazione internazionale, con i più qualificati produttori di vino e gli esperti del settore dell'alimentazione si danno appuntamento in Alta Badia per discutere e condividere una visione comune, etica e responsabile sul tema della cultura enogastronomica (per informazioni: www.care-s.it)

Sommelier in pista

Dopo il successo della scorsa edizione, si ripropone anche nell'inverno 2016/17 "Sommelier in pista", con lo scopo di valorizzare il connubio fra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Sono sei quest'anno gli appuntamenti, in programma tra gennaio e marzo (19 e 26 gennaio, 9 e 16 febbraio, 9 e 16 marzo) e prevedono favolose sciate sulle piste dell'Alta Badia, abbinate alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini dell'Alto Adige, presso alcune baite. I partecipanti saranno accompagnati da un maestro di sci oltre che da un sommelier professionista. Il prezzo delle degustazioni, guida sciistica inclusa, è di 25 euro a persona. Gli eventi sono organizzati in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l'Associazione Sommelier Alto Adige.

Wine Skisafari: il vino safari sugli sci a 2mila metri

Domenica 19 marzo 2017, l'Alta Badia porta i migliori vini altoatesini in quota per una degustazione esclusiva, la quale si terrà dalle ore 10 alle ore 15.30, presso i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tablè e Pralongià. Si vuole così concludere in bellezza la stagione invernale, dedicata all'enogastronomia. L'evento è organizzato dal Consorzio Turistico Alta Badia, in collaborazione con Idm - Innovation development marketing e con il sostegno del Consorzio Vini Alto Adige e del Consorzio Tutela Speck Alto Adige.

Altri appuntamenti enogastronomici

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. I due chef stellati dell'Alto Adige, Gerhard Wieser del ristorante Trenkerstube e Martin Obermarzoner del ristorante Jasmin, delizieranno gli spettatori con le loro prelibatezze.

Specialità natalizie possono essere degustate durante il periodo dell'Avvento, dal 2 dicembre all'8 gennaio 2017, a San Casiano al Villaggio di Natale. 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 del Santa Croce. 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. 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.

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, oppure ai corsi di cucina natalizia in chiave rivisitata al Gourmet Hotel Gran Ander. 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.  cod 46060

