

CERCA

Cerca



Home



contatto

NEWS NUOVE SCOPERTE CANTINE DEGUSTATO PER VOI OLIO DI OLIVA ENOTURISMO GASTRONOMIA SPA & WELLNESS VIDEO PARTNERS

JOURNALDESIGNOBLES VINEYARDSPAPER PARLANO DI NOI ADVERTISING

ISCRIVITI TRAMITE RSS

GASTRONOMIA

GOURMET SKISAFARI 2016

INVIATO DA BRUSSELSDIPLOMATIC - DICEMBRE 1, 2016 - LASCIA UN COMMENTO

ARCHIVIATO IN ESAT AKYILDIZ, GOURMET SKISAFARI, MATTEO METULLIO, NICOLA LAERA, NORBERT NIEDERKOFLER



La stagione invernale in Alta Badia riparte all'insegna della buona cucina. Il Gourmet Skisafari di domenica 11 dicembre darà il via a TOP OF THE MOUNTAINS, l'iniziativa gourmet che vede protagonisti gli chef di alcune delle più rinomate località sciistiche del mondo. L'evento si svolge nel cuore delle Dolomiti altoatesine, Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

In Alta Badia è partito il countdown. Manca ormai poco all'apertura degli impianti di risalita, prevista per sabato 3 dicembre. A dare il via alla stagione culinaria sulle piste del comprensorio sciistico è in programma una nuova edizione del Gourmet Skisafari, l'evento che domenica 11 dicembre porta in Alta Badia alcuni chef delle

più rinomate località sciistiche, per celebrare il TOP OF THE MOUNTAINS.

Alla quinta edizione dell'evento parteciperanno 5 chef, che porteranno in tavola le eccellenze della propria terra e cucina. A fare da padroni di casa, gli chef stellati dell'Alta Badia: **Norbert Niederkofler** (Ristorante St. Hubertus c/o Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina), abbinato al rifugio Bioch, presenterà una versione particolare dei "Tortellini in brodo". Lo chef stellato più giovane d'Italia, **Matteo Metullio** (Ristorante La Siroli c/o Hotel Ciasa Salares), creerà un'animella di vitello fritto, su battuta di scampi, spuma di topinambur affumicata e salsa alla liquirizia e anice. Questo piatto potrà essere degustato presso il rifugio Club Moritzino. **Nicola Laera** (Ristorante La Stüa de Michil c/o 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. Lo chef di del ristorante Griggeler Stuba di Lech-Zürs, Thorsten Probst sarà ospite del rifugio Piz Arlara, dove delizierà gli sciatori con il suo piatto "Tartare dell'Alta Badia". Arriva da Almaty in Kazakistan, lo chef **Esat Akyildiz** (Ristorante del The Ritz Carlton di Almaty), che in occasione del Gourmet Skisafari presenterà la specialità "Kespe Sorpa, tagliolini freschi con fumetto aromatico. Ad ogni piatto, esperti sommelier dell'Alto Adige hanno accostato un vino altoatesino.

Domenica 11 dicembre gli sciatori si sposteranno sugli sci da una baita all'altra, dove si fermeranno per degustare i piatti serviti dagli chef. Verranno presentate vere e proprie opere d'arte, non solo per il palato, ma anche per la vista. Ci sarà dunque anche la possibilità di conoscere personalmente gli chef e di scambiare quattro chiacchiere con loro.

In occasione del **GOURMET SKISAFARI** sussiste la possibilità di acquistare un unico ticket per la degustazione di cinque piatti al costo di 50,00€, vini inclusi. Le tessere si acquistano il giorno dell'evento direttamente presso le baite partecipanti. L'evento avrà luogo dalle ore 11.00 alle ore 15.00.

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. Il concetto di Sciare con gusto è rimasto invariato: 14 Chef gourmet saranno abbinati ognuno ad un rifugio sulle piste dell'Alta Badia, per il quale hanno creato una ricetta che verrà proposta agli sciatori durante tutta la stagione invernale. 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. È dunque nato lo slogan "Top of the mountains", che vede protagonisti chef 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 prodotti del territorio, ai produttori e naturalmente allo Chef gourmet. Nelle loro ricette, gli chef puntano alla genuinità degli ingredienti, utilizzando prodotti di altissima qualità. Ad ogni piatto è stato abbinato un vino altoatesino, scelto accuratamente da un esperto sommelier dell'Alto Adige, il quale ha creato accostamenti speciali ed originali.

CLASSIFICA ARTICOLI E PAGINE

VIDEO - LA TROUFFE NOIR, LUIGI
CICIRIELLO, BRUXELLESVIDEO - TRATTORIA BOLOGNESE,
NATAL, BRASILE

VIDEO - LVMH A BRUXELLES



Grande opportunità per gli accreditati al Gourmet Skisafari! I primi 15 che si recheranno allo stand Blizzard-Tecnica situato al Piz La Villa, esibendo la tessera di partecipazione all'evento gastronomico, avranno la possibilità di testare per la giornata intera il materiale fornito da Blizzard collezione FW16/17.

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. La seconda edizione di Care's - The Ethical Chef Days è in programma dal 22 al 25 gennaio, mentre Sommelier in pista viene riproposto con sei appuntamenti (19 e 26 gennaio, 9 e 16 febbraio, 9 e 16 marzo). 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. 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. 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.

Quest'anno saranno partner dell'evento due marchi leader nel mondo dello sci, Blizzard e Tecnica. Con i loro esperti faranno conoscere le novità della collezione FW 16/17 a tutti gli appassionati che, oltre ad un'eccellente cucina, aspettano con ansia di potersi godere una grande stagione di sci sulle piste innevate.

Per informazioni: Consorzio Turistico Alta Badia - www.altabadia.org

VINO&STILE

Vino&Stile

COMMENTI RECENTI

CIBUS TEC 2016
NUMER... su CIBUS
TEC 2016 NUMERI
RECORD,...



Luciano Sechi su
Scopriamo l'azienda
agra...



Aindr as Ridire su
Wine Advocate, il
marsala Aegu...



Aindr as Ridire su
Donna Grazia Bianco
della cant...



Aindr as Ridire su
Cusumano presenta
l'annata 201...

Share this:



Caricamento...

« Vini Duca di Salaparuta: i dati vendemmia 2016

DISCUSSIONE

NON C'È ANCORA NESSUN COMMENTO.

LASCIA UN COMMENTO



Email

(L'indirizzo non verrà
pubblicato)

Nome

Sito web