

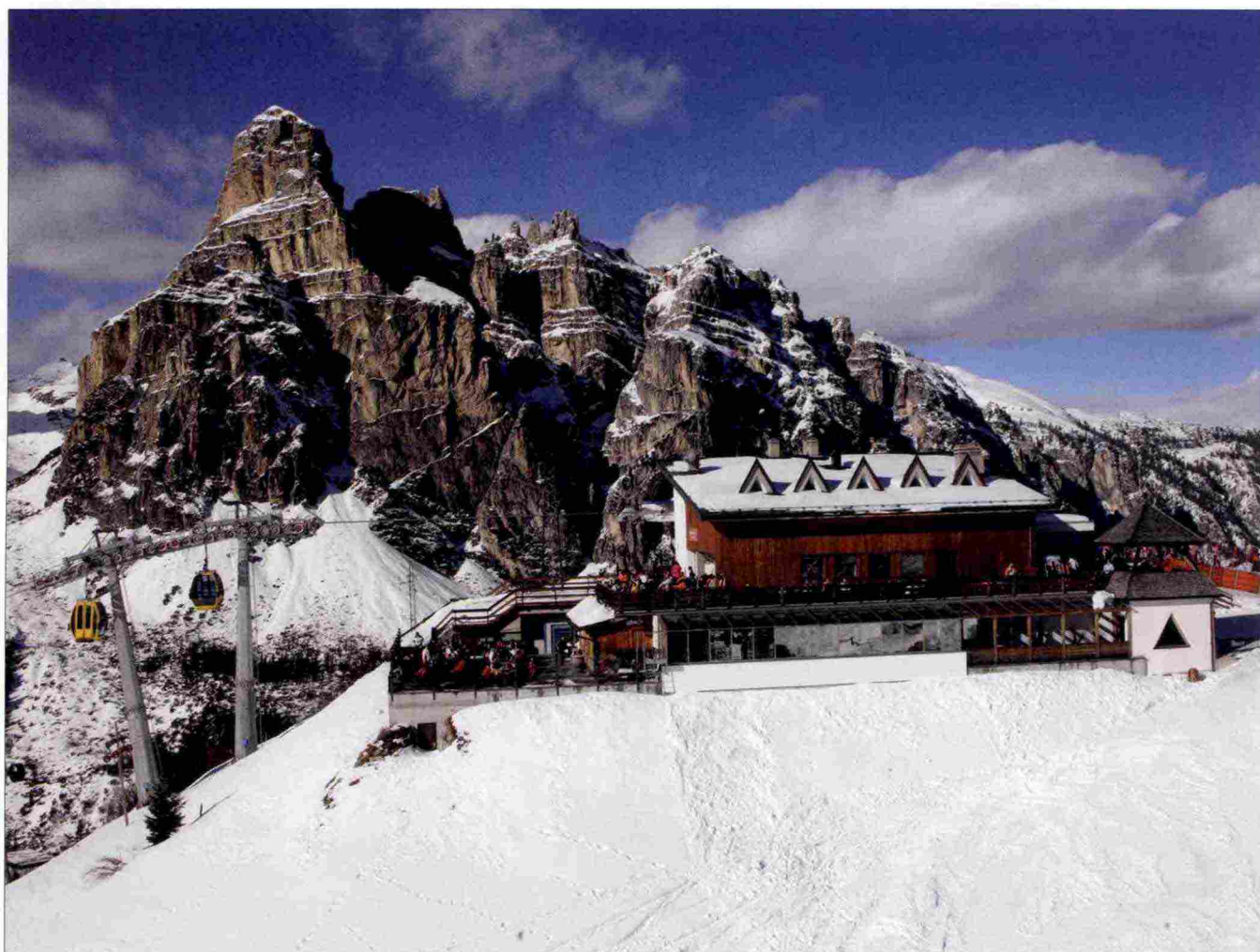
Sci e ghiottonerie in Alta Badia

QUANDO SI PARLA DEL CONNUBIO TRA SCI E TAVOLA, qualcuno pensa ancora a quella da snowboard. In Alta Badia invece non c'è modo di fraintendere perché storicamente la valle ha sempre avuto nell'offerta enogastronomica un grande valore aggiunto. Un discorso che vale per ciò che quotidianamente viene servito nei ristoranti di Corvara, Colfosco, san Cassiano e La Villa e che vale per una lunga teoria di eventi che vengono organizzati ad hoc e che riscuotono tanto successo. Si comincia subito con il Gourmet Skisafari la domenica 11 dicembre, la cui nuova edizione vedrà cinque chef presenti in altrettanti rifugi sulle piste per preparare personalmente una serie di piatti speciali. Tra quelli presenti, lo chef di casa Norbert Niederkofler del St. Hubertus del Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina di San Cassiano che preparerà una versione stellata dei classici tortellini in brodo al Rifugio Bioch mentre il Esat Akyildiz del Ritz Carlton di Almaty in Kazakistan presenterà la specialità "Kespe Sorpa", tagliolini freschi con fumetto aromatico. Gli sciatori, come ormai d'abitudine, hanno la possibilità di fare una o più degustazioni facendo una sosta di baita in baita per provare i piatti serviti dagli chef e perfino per

conoscere di persona i medesimi. Esiste anche la possibilità di acquistare un unico ticket per la degustazione di cinque piatti al costo di 50 euro, vini inclusi. Le tessere si acquistano il giorno dell'evento, che avrà luogo dalle 11 alle 15, direttamente presso le baite partecipanti.

Questi cinque piatti e altri nove di altrettanti chef stellati (i cosiddetti Top Of The Mountains che lavorano in alcune delle più rinomate località sciistiche del mondo, da Lech a Kitzbühel, da St. Moritz a Zermatt fino ad Aspen in Colorado e Sochi) saranno nel menu di 14 rifugi badioti per tutto l'inverno per l'iniziativa "Sciare con gusto" che termina il 2 aprile.

Ma non basta: se "Sommelier in pista" conta sei appuntamenti (19 e 26 gennaio, 9 e 16 febbraio, 9 e 16 marzo), dal 22 al 25 gennaio torna Care's - The Ethical Chef Days, una sorta di rassegna della cucina "etica". Dal 12 marzo per una settimana interna è la volta di "Roda dles Saus", l'evento dedicato alla cucina ladina, a cui seguirà il 19 marzo il Wine Skisafari, una degustazione in quota dei migliori vini dell'Alto Adige.



Freddy Planinschek