

Friday, December 16, 2016


[Home](#) [Chi siamo](#) [Contatti](#) [Registrati](#) [Archivio](#)

Cerca nel sito...

GO

[GOLF MATE](#) [I NOSTRI FOTOGRAFI](#) [LIFESTYLE](#) [NEWS](#) [PATRIMONI](#) [PROTAGONISTI](#) [RANKING](#) [SOCIALE](#) [TORNEI](#) [GRAEME STEWART](#)
You are here: [Home](#) / [NEWS](#) / [Sciare con gusto in Alta Badia](#)

## Sciare con gusto in Alta Badia

dicembre 16, 2016 by redazione

Leave a Comment

Filed under [NEWS](#)

## Sciare con gusto in Alta Badia

15 dicembre, 2016

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, 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.

### 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.

### 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 sciature sulle piste dell'Alta Badia, abbinata 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 25,00€ 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 2000 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 Tablà 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.

 Mi piace [iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

PDF



Per le tue vacanze nel Salento  
[www.prolocosanfoca.it](http://www.prolocosanfoca.it)

