

**Sciare con gusto 2015-16**, l'iniziativa più golosa della stagione invernale in Alta Badia, rappresenta il connubio vincente tra lo sci e la gastronomia, i due punti forti della località nel cuore delle Dolomiti. Una delle novità più importanti di questa edizione è data dalla partecipazione di un ambasciatore d'eccezione: Joe Bastianich. *"L'Alta Badia è un punto di riferimento per me e la mia famiglia. Ci piace ritagliarci una pausa, da vivere in questa zona, durante le vacanze, in cui rilassarci e goderci un po' di tempo insieme. Qui i miei figli hanno imparato a sciare, in uno dei comprensori più affascinanti al mondo. Ma non c'è solo neve, in Alta Badia è possibile vivere delle esperienze gastronomiche e di accoglienza eccezionali, tra le baite, i ristoranti e gli hotel, che contribuiscono a rendere questo, uno dei luoghi più vincenti d'Italia"*, ci confida il noto imprenditore e star della televisione, che si divide tra i suoi circa 30 ristoranti di New York e in Italia. Sciare con gusto comprende, inoltre, una lunga carrellata di eventi enogastronomici, che hanno luogo durante tutta la stagione invernale. **Lunedì 28 dicembre** i riflettori sono tutti puntati su **Joe Bastianich**, ospite per una manifestazione di buona musica e ottimi vini. A partire dalle ore 13.30 Joe Bastianich intratterrà gli ospiti del rifugio Club Moritzino a 2000m con la sua musica, mentre un esperto sommelier presenterà i vini della Bastianich Winery. L'evento è aperto a tutti.

Avranno luogo presso l'Hotel La Perla gli altri due eventi, in programma il primo per domenica 27 dicembre. In compagnia di Joe Bastianich si terrà alle ore 16.00 una degustazione guidata di vini, spaziando tra quelli della Bastianich Winery e i suoi vini del cuore. La partecipazione è a pagamento e necessita di prenotazione e i posti sono limitati. Martedì 29 dicembre, sempre all'hotel La Perla, avrà luogo dalle ore 22.00 un'esibizione musicale chitarra e voce di Joe Bastianich.



Per quanto riguarda la stagione culinaria "Sciare con gusto

sulle piste dell'Alta Badia" , questa parte ufficialmente il 13 dicembre. In occasione del quarto appuntamento con il tanto atteso Gourmet Skisafari, la cucina stellata verrà portata a 2000m. Gli chef stellati **Norbert Niederkofler (St.Hubertus)**, **Matteo Metullio (La Siriola)**, **Nicola Laera (La Stüa de Michil)**, **Nino di Costanzo**, **Chris Oberhammer (Tilia)**, **Angelo Sabatelli (Ristorante Angelo Sabatelli)** e **Alois Vanlangenaeker (Zass – Il San Pietro di Positano)**, delizieranno gli sciatori, rispettivamente presso le baite Col Alt, Piz Arlara, Bamby, Club Moritzino, Pic Pre, I Tablá e Bioch. Gli sciatori si sposteranno sugli sci da una baita all'altra, dove si fermeranno per degustare le creazioni degli chef. Direttamente presso gli 8 rifugi, sussiste la possibilità di acquistare una card per la degustazione di 4 piatti al prezzo di 40,00€.

Chi non ha la possibilità di partecipare al Gourmet Skisafari può assaggiare questi 8 piatti e altri 6, presso le 14 baite partecipanti, fino a fine stagione. "Noi del Sud" è la tematica di questa edizione. Gli chef scelti, provengono, infatti, esclusivamente dal Sud Italia o dal Sud Tirolo/Alto Adige, due terre apparentemente agli antipodi, ma unite dall'amore per le proprie tradizioni e per la cucina di qualità. E come dice l'ideatore dell'iniziativa, Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus, 2 stelle Michelin), "*si è sempre al sud di qualcosa*".

### **Per informazioni:**

Consorzio Turistico Alta Badia –

[www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) –

Tel.: 0471/836176-847037 –

Email: [info@altabadia.org](mailto:info@altabadia.org)

**Rudy De Pol**