

Sciare con gusto in Alta Badia. Ritorna **Gourmet Skisafari**, il viaggio inedito da una baita all'altra tra i profumi e i colori dei piatti, creati direttamente da Chef stellati, mentre **SunRisa** è il nome di un evento nuovo, dedicato alla colazione genuina e salutare in pista.

Sciare con gusto in Alta Badia: vacanza invernale a 360°

Collocata al primo posto nel podio delle **mete sciistiche** da non perdere assolutamente, l'**Alta Badia** rappresenta la destinazione ideale per chiunque ami la montagna e la natura. Ma non solo. Questa immensa valle soleggiata, situata nella parte sud-orientale dall'Alto Adige, è rinomata anche per la sua **prelibata cucina**. Negli anni, si è affermata per merito del progetto "**Sciare con gusto**", iniziativa unica che contribuisce a valorizzare il connubio vincente tra lo sport sulla neve e la gastronomia, punti forti della località. Oltre a ciò, rende l'Alta Badia un autentico diamante della regione più settentrionale d'Italia, località che offre la massima espressione di momenti di piacere in montagna e perfetta per una vera e propria vacanza invernale a 360°.

Sabato 14 dicembre 2019 parte ufficialmente la stagione culinaria sulle piste dell'Alta Badia con "**Sciare con gusto**". Il concetto dell'iniziativa rimane invariato: **10 Chef stellati** saranno abbinati ognuno ad un rifugio disposto lungo le piste dell'Alta Badia, per il quale creeranno una ricetta tipica che verrà proposta agli sciatori durante tutta la stagione invernale. Questi, degustando con grande piacere il piatto offerto, potranno inoltre brindare con un ottimo **vino altoatesino**. Scelto accuratamente da un esperto sommelier dell'Alto Adige, che realizzerà accostamenti speciali e originali.

Gli Chef partecipanti hanno, per di più, un legame molto forte con l'Alta Badia. Tra loro, infatti, c'è chi ha iniziato la

propria carriera nei ristoranti della zona, chi ci viene in vacanza, chi conosce la località, grazie agli eventi culinari a cui ha partecipato o chi, come **Nicola Laera** (Ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla, 1 stella Michelin), semplicemente ci è nato e ci vive.



Alta Badia sciare con gusto

©Alex Moling

#SkiTheItalianWay

Grazie a ***Sciare con gusto in Alta Badia***, la stessa celebra le **eccellenze culinarie del nostro Paese** e dà maggior rilievo al motto **#skitheitalianway**. In questo modo, nella stessa meta, una classica vacanza invernale non viene limitata solo a una semplice discesa sugli sci, ma estesa anche all'appetitoso mondo della gastronomia. La possibilità di lanciarsi all'interno di un'esperienza alla scoperta delle preziosità culinarie peculiari della destinazione, insieme alle altre, conferisce all'Alta Badia uno dei titoli più nobili. Stiamo parlando di **"destinazione turistica per eccellenza"**, soprattutto per quanto riguarda l'arte della cucina, sia in quota che a valle.

Il progetto più goloso della stagione invernale, si presenta puntualmente **da dicembre ad aprile**, sulle piste della località, nel cuore delle **Dolomiti**. Esse, da sempre universalmente riconosciute come le montagne più belle del mondo, si identificano come **Patrimonio Mondiale UNESCO**. Questo grazie al loro valore estetico e paesaggistico, insieme anche alla loro importanza scientifica a livello geologico e geomorfologico.



Gourmet Skisafari: cucina stellata nel cuore delle Dolomiti

In occasione del settimo appuntamento con il tanto atteso **Gourmet Skisafari**, la cucina stellata verrà portata a **2000m**, nel **cuore delle Dolomiti**. Gli sciatori con più spirito di avventura potranno divertirsi sulle splendide piste dell'Alta Badia, immersi in **paesaggi invernali mozzafiato e spettacolari cieli blu**. Contemporaneamente, tra una discesa e l'altra, gli stessi potranno spostarsi sugli sci presso alcune baite da loro scelte, dove avranno il privilegio di conoscere personalmente chef stellati e gustare **piatti sublimi** preparati da loro con amore.

Con grande desiderio, gli chef presenteranno le loro specialità, che elogieranno le **eccellenze gastronomiche italiane**. I piatti racconteranno una storia, legata alle rarità dei **prodotti italiani**, conosciuti e invidiati in tutto il mondo. L'insieme dei momenti legati alla gastronomia, rappresenta un'occasione unica per avvicinare sciatori e buongustai alla **cucina di alto livello** e a **vini di qualità**. Il tutto, elevando sempre di più l'offerta enogastronomica delle baite.

Saranno presentate vere e proprie **opere d'arte**, non solo per il palato degli sciatori, ma anche per la vista. L'ideale per appagare le fatiche e l'appetito incontrollabile, che nasce inevitabilmente in seguito a lunghe e audaci sciata mattutine. Tutto questo, per inaugurare il ritorno dell'inverno, unendo l'emozione della prima sciata stagionale a quella del gusto.

Novità 2019: Sunrisa, esperienza sciistica all'alba su piste vergini

Sciare con gusto in Alta Badia, presenta una **novità 2019**. Una vera e propria **esperienza unica**, quella di valicare sugli sci una **pista ancora vergine**. Questa, oggi si può concretamente vivere tra le soffici nevi dell'**Alta Badia**. L'esperienza può diventare ancora più accattivante, per di più, perchè si può essere accompagnati da alcuni **ex atleti di Coppa del Mondo di sci alpino**.

Lunedì 23 Dicembre, gli impianti di risalita dell'altipiano tra **La Villa, Corvara e San Cassiano**, apriranno i battenti già all'**alba**. Nel corso di tutta la notte, nel comprensorio, numerosi gatti delle nevi verranno messi in funzione, allo scopo di preparare perfettamente le piste. In tal modo, agli sciatori più appassionati ed amanti della natura, verrà regalata l'opportunità di vedere sorgere il sole e di **sciare su piste mai attraversate prima**.

In abbinata, *Sciare con gusto in Alta Badia* offrirà la possibilità di degustare una **ricca colazione a 2000m** di altitudine. Ottima occasione per essere i primi in pista al mattino, nonché evento spettacolare inserito in un'atmosfera fuori dal comune. Questo, sarà realizzato presso i rifugi **Club Moritzino, Ütia I Tablá, Ütia de Bioch, Ütia Piz Arlara e Ütia Las Vegas**. Ogni rifugio, sarà abbinato ad un elemento base della colazione, come il latte, i cereali, le uova o la marmellata. I vari piatti proposti, inoltre, sono creati con il supporto del **Dott. Iader Fabbri**, famoso nutrizionista di tutte le Nazionali italiane di ciclismo e scrittore di quattro libri. Le pietanze studiate per il pasto più importante del giorno, contengono **prodotti genuini e salutari**, fondamentali

per una colazione corretta. In questo modo, viene certificato l'apporto calorico e nutrizionale ideale di ogni tappa del percorso di colazione da un rifugio all'altro.



Sunrisa Alta Badia ©Alex
Moling

Sommelier in pista

Dopo il successo delle scorse edizioni, **Sciare con gusto in Alta Badia**, ripropone anche nell'inverno 2019/20 "Sommelier in pista". Sarà ancora possibile, dunque, degustare in due diverse baite una selezione di alcuni tra i **più pregiati vini dell'Alto Adige**. Questo, deliziando anche gli occhi con una **vista da sogno**, che dipinge, con una **grande varietà di colori**, i numerosi ghiacciai e le cime più belle delle **Dolomiti**. Quest'anno, si prevedono **sei appuntamenti**, in programma tra dicembre e marzo (**17 dicembre, 14 e 28 gennaio, 11 febbraio, 3 e 10 marzo**).

I partecipanti all'iniziativa, saranno accompagnati da un **sommelier professionista** e da un **maestro di sci**. Occasione unica per scoprire i segreti più nascosti della cultura del vino e dell'ambiente montano. Gli eventi sono organizzati in collaborazione con il **Consorzio Vini Alto Adige**, vetrina dei vini altoatesini a livello locale e internazionale e con l'**Associazione Sommelier Alto Adige**, unione che punta a valorizzare la cultura del vino nell'ambito della ristorazione e a qualificare la professione del sommelier. Il prezzo delle degustazioni, guida sciistica inclusa, è di 30,00 euro a persona.



Sommelier in pista ©Armin

Wine Skisafari: vino safari sugli sci a 2000 metri

Domenica 22 marzo 2020, *Sciare con gusto in Alta Badia* porterà i **migliori vini altoatesini** in quota per una **degustazione esclusiva**. I vini dell'Alto Adige sono variegati come i vignaioli che li producono, ricchi di tradizioni come il loro territorio, ma anche unici come ogni annata. Per questi motivi, i vini altoatesini costituiscono un'ulteriore qualità che contribuisce a rendere magico il territorio dell'Alto Adige. Tali bevande tipiche, inoltre, attirano ogni anno la curiosità di molti uomini e donne di tutt'Italia, desiderosi di deliziare i propri palati con gusti freschi e diversi.

Presso i rifugi **Piz Arlara, Bioch, I Tablà e Pralongià, dalle ore 10 alle ore 16.00**, gli iscritti all'esclusiva degustazione potranno concludere in bellezza la stagione invernale. Il costo del biglietto, acquistabile direttamente presso le quattro baite partecipanti, è di 30,00 euro a persona e include la degustazione di tutti i vini presenti. L'evento è organizzato da **Alta Badia Brand**, società consortile che ha l'obiettivo di portare l'Alta Badia a distinguersi e diventare la massima espressione di preziosi momenti di piacere in montagna. In collaborazione con **IDM** (Innovation Development Marketing), facilitatore dello sviluppo economico in Alto Adige e sostenuto dal **Consorzio Vini Alto Adige**.



Wine skisafari in Suedtirool
©Alex Moling

Altri appuntamenti enogastronomici

Il progetto di *Sciare con gusto in Alta Badia*, prosegue con la "*Leitner ropeways VIP Lounge*". Forse l'**evento più esclusivo** dell'inverno in Alta Badia. Gli ospiti, qui, potranno gustare la gastronomia d'eccellenza dell'Alto Adige e assistere, dalla terrazza panoramica della sede del Comitato, alle spettacolari gare di sci sulla leggendaria pista **Gran Risa**. L'evento, verrà celebrato in occasione delle due gare di **Coppa del Mondo di Sci Alpino**, in cui si sfideranno, tra un colpo di sci e un altro, atleti delle varie squadre nazionali di sci alpino. Tutto questo, in programma per il **22 e 23 dicembre 2019**.

Durante il magico periodo dell'Avvento, dal **6 dicembre al 5 gennaio 2020**, si potranno assaporare gustose **specialità natalizie**. Questo, al **Villaggio di Natale di San Cassiano**, dove i visitatori saranno intrattenuti da cori locali, musicisti e artigiani del posto. Anche al **Mercatino di Natale di Corvara**, gli ospiti potranno immergersi nella **dolce atmosfera natalizia**, circondati dalla **cultura e dalle tradizioni ladine**.

Nella settimana **dall'15 al 22 marzo** torna "*Roda dles Saus*", l'evento sciistico-gastronomico dedicato alla **cucina ladina**. Presso le baite del comprensorio dello **Skitour La Crusc**, si potranno, infatti, assaggiare sapori genuini tramandati da generazione in generazione, per un **menù d'altri tempi**. La stagione di *Sciare con gusto in Alta Badia*, terminerà con la sesta edizione dello "*Skicarousel Vintage Party*", in programma per il **12 e 13 aprile 2020**, durante il quale i rifugi proporranno piatti in voga negli anni '70 e '80.



Skiing in Suedtirool ©Alex
Moling

testo di Laura Doardo

INFORMAZIONI:

<https://www.altabadia.org/it/>

ARTICOLI CORRELATI:

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/wine-cup-alta-badia-bolzano/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/alta-badia-dolomiti-bolzano/>