

“Sciare con gusto”, l’iniziativa più golosa della stagione invernale si presenta puntualmente a **dicembre** sulle piste dell’Alta Badia, nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO, con un’importante novità. Sarà il SUD, inteso come Sud Italia e Sud Tirolo al centro della proposta enogastronomica nelle 14 baite partecipanti. Il concetto rimane invariato: **14 chef stellati 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. Quest’anno la particolarità sta nella scelta degli chef. Questi provengono 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. L’iniziativa vuole creare un ponte simbolico fra queste due terre, provando ed osando mischiare sapori e materie prime uniche e incomparabili. Nella creazione della ricetta, gli chef si ispireranno alla cucina e alle tradizioni della propria regione. I piatti racconteranno una vera e propria storia, legata ai prodotti del territorio, ai produttori e naturalmente allo chef stellato, anch’esso con una sua storia personale. Nelle loro ricette, gli chef punteranno alla genuinità degli ingredienti utilizzando prodotti di altissima qualità.



Il risultato sarà un piatto originale, frutto della tradizione storica della cucina italiana, uno dei patrimoni più importanti del Paese. Ai piatti creati dagli chef provenienti dal Sud Italia verrà abbinato un vino altoatesino, mentre ai piatti proposti dagli chef dell’Alto Adige verranno abbinati vini del Sud della Penisola, creando accostamenti speciali presentati da esperti sommelier.

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. La stagione culinaria con **Sciare con gusto sulle piste dell'Alta Badia parte ufficialmente il 13 dicembre**. In occasione del quarto appuntamento con il tanto atteso Gourmet Skisafari, la cucina stellata verrà portata a 2000m, nel cuore delle Dolomiti. Diversi chef stellati delizieranno gli sciatori presso alcune baite, presentando i loro piatti, ideati secondo le antiche tradizioni della loro terra. Gli sciatori avranno dunque la possibilità di spostarsi sugli sci da una baita all'altra, dove si fermeranno per degustare le creazioni degli chef.



Verranno presentate vere e proprie opere d'arte, non solo per il palato, ma anche per la vista. Ci sarà naturalmente la possibilità di conoscere personalmente gli chef, di farsi raccontare la storia del loro piatto e chissà, magari anche di farsi svelare qualche segreto del mestiere. Il tutto per una prima sciata stagionale all'insegna del gusto.

Nasce nell'inverno 2015-16 la nuova iniziativa che vuole valorizzare e far conoscere ulteriormente i migliori vini dell'Alto Adige. I tre appuntamenti, in programma tra i mesi di febbraio e marzo prevedono favolose sciare sulle piste dell'Alta Badia, abbinate alla degustazione di alcuni vini tra i più pregiati dell'Alto Adige, presso alcune baite. I partecipanti saranno accompagnati da un'esperta guida sciistica, nonché sommelier. Gli eventi sono organizzati in collaborazione con la EOS (Organizzazione Export Alto Adige) e il Consorzio Vini Alto Adige. 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 20 e 21 dicembre 2015. Lo spazio dedicato alla gastronomia prevede l'utilizzo in cucina di prodotti locali e *fair trade*, e la collaborazione di due chef stellati dell'Alto Adige: Gerhard Wieser del ristorante Trenkerstube e Martin

Obermarzoner del ristorante Jasmin.



Si prosegue poi a gennaio con l'undicesima edizione della *"Chef's Cup Südtirol"*, che quest'anno si presenterà in versione rivisitata. Il 13 marzo torna la *"Roda dles Saûs"*, l'evento dedicato alla cucina ladina, che si protrae durante tutta la settimana, presso le baite del comprensorio del Santa Croce. Neanche quest'anno può mancare una giornata dedicata ai vini dell'Alto Adige: il 20 marzo si svolgerà nuovamente il *"Wine Skisafari"* sulle nevi dell'Alta Badia. La stagione terminerà con la seconda edizione dello *"Skicarousel Vintage Party"*, in programma per il 2 e 3 aprile 2016, durante il quale i rifugi proporranno piatti in voga negli anni '70 e '80. Inoltre, durante tutta la stagione invernale ci sarà la possibilità di partecipare alla *"Colazione tra le vette"*, presso i rifugi aderenti all'iniziativa. Un'ottima occasione per essere i primi in pista al mattino, oltre che per fare una ricca colazione a base dei migliori prodotti dell'Alto Adige.

Per informazioni:

Consorzio Turistico Alta Badia – www.altabadia.org – Tel.: 0471/836176-847037 – Email: info@altabadia.org

Rudy De Pol