

#culinarymoments; #skimoments

COMUNICATO STAMPA

## ALTA BADIA SCIARE CON GUSTO FESTEGGIA LA 10° EDIZIONE

Saranno dieci chef stellati, ognuno in rappresentanza di una delle scorse edizioni, i protagonisti del decimo anniversario. Questa edizione vuole, infatti, essere un tributo ai numerosi chef, che con passione e dedizione per il proprio lavoro hanno fatto di Sciare con gusto l'iniziativa culinaria più stellata delle Alpi.

Anche grazie a Sciare con gusto, negli ultimi anni l'Alta Badia si è profilata sempre più come località che offre la massima espressione di momenti di piacere in montagna. In questa direzione i momenti legati alla gastronomia rappresentano un'occasione unica per scoprire le eccellenze culinarie della destinazione.

**NOVITÀ:** L'evento per eccellenza della decima edizione di Sciare con gusto si chiama **ALTISSIMO – The Dolomites' Most Exclusive Brunch**, in programma per il 17 dicembre 2018.

**Alta Badia (Bolzano)** - Sono passati ben 10 anni dall'inizio di questa lunga avventura, chiamata Sciare con gusto, che dal 2009 vede protagonisti numerosi chef stellati italiani ed internazionali, con in primis l'ideatore della fortunata iniziativa, Norbert Niederkofler (Ristorante St.Hubertus c/o Hotel Rosa Alpina, 3 stelle Michelin).

Ogni chef rappresenterà un'edizione per ricordare anche le tematiche attribuite ad ogni annata. Il rappresentante dell'edizione 2009/10, dedicata agli chef stellati dell'Alto Adige, non poteva che essere Norbert Niederkofler, il primo chef altoatesino ad aver potuto cucire ben tre "macaron" sulla sua casacca. L'edizione 2010/11, dedicata agli chef stellati europei, verrà rappresentata dallo chef sloveno, Tomaž Kavčič (Ristorante Pri Lojzetu), seguito da Giancarlo Morelli (Ristorante Pomiroeu, 1 stella Michelin), che ricorda l'edizione 2011/12 in cui tutti gli chef avevano creato una ricetta con il maialino da latte. "Slope Food – gli aperitivi in pista" è stata la tematica di Sciare con gusto 2012/13 e 2013/14 che verranno ricordate dagli chef Diego Rossi (Trattoria Trippa – Milano) e Christina Bowerman (Ristorante Glass Hostaria, 1 stella Michelin), unica chef stellato donna del decimo anniversario. Insieme a Nicola Laera (Ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla, 1 stella Michelin), si ricorderà l'edizione 2014/15, con il motto "Il giro d'Italia dei sapori", un viaggio culinario tra le prelibatezze delle regioni italiane. Gennaro Esposito (Ristorante Torre del Saracino, 2 stelle Michelin) ricorda "Noi del Sud", l'edizione 2015/16, che ha voluto mettere insieme il Sud Tirolo e il

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

Ufficio Stampa / Presse Büro / Press Office Alta Badia

Str. Colz 75 | I-39036 La Villa | Tel. +39 0471 847037 | Fax +39 0471 847277 | [press@altabadia.org](mailto:press@altabadia.org)



Sud Italia per creare una nuova esperienza culinaria. “Top of the mountains”, il motto dell’edizione 2016/17 viene ricordato da Martin Dalsass (Ristorante Talvo by Dalsass, St.Moritz), mentre la tematica “I sapori dell’Infanzia” dell’edizione 2017/18 verrà ricordata da Giorgio Locatelli, chef italiano, che già da diversi anni lavora a Londra (Ristorante Locanda Locatelli). La carrellata di chef termina con Matteo Metullio (Ristorante La Siriola c/o Hotel Ciasa Salares, 2 stelle Michelin), che rappresenterà l’edizione numero dieci.

Il concetto rimane invariato: i 10 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. Ogni chef rappresenterà un’edizione e realizzerà una ricetta seguendo il motto #skitheitalianway. Nelle loro ricette, gli chef punteranno, infatti, alla genuinità della cucina italiana e 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.

### #SkiTheItalianWay

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.

Grazie alle iniziative culinarie in pista, in Alta Badia si celebrano le eccellenze culinarie del nostro Paese e si dà maggior rilievo al motto #skitheitalianway. La vacanza invernale è, infatti, più di una semplice discesa sugli sci. In Alta Badia si 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.

### ALTISSIMO – The Dolomites’ Most Exclusive Brunch: NOVITÀ 2018/19

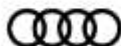
L’evento culinario più lifestyle delle Dolomiti avrà luogo in Alta Badia, lunedì 17 dicembre 2018. I tre chef stellati dell’Alta Badia, con a capo Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus c/o Hotel Rosa Alpina, 3 stelle Michelin), uno dei nove chef tri-stellati italiani, presenteranno un evento del tutto nuovo, che sarà il fiore all’occhiello della decima edizione di Sciare con gusto. Insieme a Matteo Metullio (Ristorante La Siriola c/o Hotel Ciasa Salares, 2 stelle Michelin) e a Nicola Laera (Ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla, 1 stella Michelin), Norbert Niederkofler metterà in risalto l’eccellenza gastronomica dell’Alta Badia, attraverso un evento esclusivo e di alta qualità, riservato ad un pubblico ristretto e molto selezionato, che avrà luogo presso il rifugio Club Moritzino. L’evento ha luogo proprio alla partenza della pista Gran Risa, in onore delle gare di Coppa del Mondo di sci. Il 17 dicembre si svolge, infatti, lo Slalom Gigante Parallelo in notturna, sull’ultimo tratto della pista Gran Risa.

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

Ufficio Stampa / Presse Büro / Press Office Alta Badia

Str. Colz 75 | I-39036 La Villa | Tel. +39 0471 847037 | Fax +39 0471 847277 | [press@altabadia.org](mailto:press@altabadia.org)

Audi  
Official partner



### SOMMELIER IN PISTA

Degustare in tre baite diverse una selezione dei migliori vini dell'Alto Adige, ammirando le Dolomiti, Patrimonio Mondiale UNESCO: in Alta Badia si può.

Dopo il successo delle scorse edizioni, l'Alta Badia ripropone anche nell'inverno 2018/19 "Sommelier in pista", con lo scopo di valorizzare il connubio fra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Sono sette gli appuntamenti, in programma tra dicembre e marzo (18 dicembre, 15 e 29 gennaio, 05 e 19 febbraio, 12 e 26 marzo) e prevedono favolose sciare sulle piste dell'Alta Badia, abbinata alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini dell'Alto Adige. I partecipanti saranno accompagnati da un maestro di sci oltre che da un sommelier professionista. Il prezzo delle degustazioni, guida sciistica inclusa, è di 30,00€ 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 24 marzo 2019, 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 da Alta Badia Brand, in collaborazione con IDM (Innovation Development Marketing) e con il sostegno del Consorzio Vini Alto Adige e del Consorzio Tutela Speck Alto Adige.

### ALTRI APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI

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 16 e 17 dicembre 2018. Chef stellati, prodotti d'eccellenza e i vini pregiati dell'Alto Adige delizieranno gli spettatori. Specialità natalizie possono essere degustate durante il periodo dell'Avvento, dal 6 dicembre al 6 gennaio 2019, a San Cassiano al Villaggio di Natale e al mercatino di Corvara. Inoltre, durante tutta la stagione invernale ci sarà la possibilità di partecipare alla "Colazione tra le vette", presso il rifugio Las Vegas. 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. La stagione terminerà con la quarta edizione dello "Skicarousel Vintage Party", in programma per il 6 e 7 aprile 2019, durante il quale i rifugi proporranno piatti in voga negli anni '70 e '80.

**Per informazioni:** Uffici Informazioni Alta Badia – [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) – Tel.: 0471/836176-847037 – Email: [info@altabadia.org](mailto:info@altabadia.org)

#### Ufficio Stampa Alta Badia:

Nicole Dorigo: Cell. 338/9506830 – Email: [press@altabadia.org](mailto:press@altabadia.org)

Stefanie Irsara: Cell. 340/8738833 – Email: [stefanie.irsara@altabadia.org](mailto:stefanie.irsara@altabadia.org)

Str. Colz, 75, 39030 La Villa (BZ)

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

Ufficio Stampa / Presse Büro / Press Office Alta Badia

Str. Colz 75 | I-39036 La Villa | Tel. +39 0471 847037 | Fax +39 0471 847277 | [press@altabadia.org](mailto:press@altabadia.org)