PRESSEMITTEILUNG

**GOURMET SKISAFARI**

**EINE KÖSTLICHE KULINARISCHE REISE AUF DEN PISTEN VON ALTA BADIA**

**Fünf Spitzenköche, fünf Hütten, fünf Gourmetgerichte, fünf Südtiroler Weine und 130 km perfekt präparierte Pisten. Das sind die Zutaten des Rezepts für einen Tag auf Skiern in Alta Badia im Zeichen des guten Essens. Die elfte Ausgabe der Gourmet-Skisafari findet am Samstag, den 14. Dezember statt, während in Alta Badia die Aufstiegsanlagen bereits seit Donnerstag, den 5. Dezember geöffnet sind.**

**Alta Badia (Südtiroler Dolomiten/Italien) -** Am Samstag, den 14. Dezember, findet wieder die Gourmet-Skisafari statt. Dabei handelt es sich um eine Reise auf Skiern, bei der die Skifahrer von einer Hütte zur anderen fahren, wo sie die Gelegenheit haben, die Gourmet-Kreationen von fünf Spitzenköchen zu probieren: Massimiliano Alajmo, Simone Cantafio, Giancarlo Morelli, Peppe Guida und Cristian Fagone. Sie bringen die Gourmetküche auf 2000 m Höhe im Herzen der Südtiroler Dolomiten und werden die Skifahrer auf verschiedenen Berghütten mit ihren Gerichten verwöhnen, die dank der verwendeten Produkte die lokale Spitzengastronomie loben. Die Köche lassen sich bei der Zubereitung ihrer Gerichte von den besten Produkten der Region inspirieren, wobei sie sich auf ihre eigene Küchenphilosophie stützen, die sie für diesen Anlass an die Bergwelt anpassen. Es werden wahre Kunstwerke präsentiert, nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das Auge. Natürlich gibt es auch die Möglichkeit, die Köche persönlich zu treffen und sich die Geschichte ihres Gerichts erzählen zu lassen. Alles für einen ersten geschmackvollen Skiausflug der Saison.

Die Köche und ihre Gerichte:

**Massimiliano Alajmo**, Restaurant Le Calandre, Rubano in der Provinz von Padua (3 Michelin-Sterne): Pasta, rauchige Butter.

Das Gericht des Küchenchefs, der 2002 im Alter von nur 28 Jahren als jüngster Koch der Welt mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, kann in der Ütia Bioch Hütte verkostet werden. Weinanpassung: Sylvaner Praepositus Südtirol Eisacktaler DOC, Kloster Neustift

**Simone Cantafio**, Restaurant La Stüa de Michil, Corvara (1 Michelin-Stern): Mit Bergkartoffel, Graukäse und Wildkräuter gefüllte Tortellini, dazu eine Brühe aus gerösteten Zwiebeln, Speck und Yuzukosho.

Der Sternekoch, der in seiner Küche Tradition und Innovation vereint, mit dem Ziel, italienische Produkte in der Welt bekannt zu machen, wird die Gäste der Hütte Ütia I Tablá begeistern. Weinanpassung: Sauvignon Riserva Mathias Südtirol DOC, Pfitscher

**Peppe Guida**, Restaurant L’Antica Osteria di Nonna Rosa, Vico Equense (1 Michelin-Stern): Pasta und Bergkartoffeln mit Erdbeerbaumsauce, schwarzen Trüffel, Steinpilzpulver und Kiefermoos

Chefkoch Peppe Guida, der in einer der Episoden der neuen Staffel von Netflix's Chef's Table zu sehen ist, die ganz der Zubereitung von Nudeln aus aller Welt gewidmet ist, wird in der Club Moritzino Hütte sein Gericht präsentieren.

Weinanpassung: Blauburgunder Riserva Südtirol DOC, Weingut Sebastian Praxmarer

**Cristian Fagone**, Restaurant Impronte, Bergamo (1 Michelin-Stern): Lammspieß, Knollensellerie und Salmoriglio

Der Koch, der durch seine Kochkunst sein tiefstes Selbst erforscht und definiert, wer er ist, wird in der Ütia Pralongiá Hütte anwesend sein.

Weinanpassung: Lagrein Rubeno Südtirol DOC, Kellerei Andrian

**Giancarlo Morelli**, Restaurant Pomiroeu, Monza: Schweinebauch, Granny Smith Apfel, Polenta mit Graukäse

Küchenchef Morelli, ein langjähriger Liebhaber des Schnees und von Alta Badia, wird in der Piz Boé Alpine Lounge kochen.

Weinanpassung: Chardonnay Lafóa Südtirol DOC, Kellerei Schreckbichl

Es gibt zwei Ticket-Möglichkeiten für die Teilnahme: das Ticket, das die Verkostung von drei Gerichten mit Weinbegleitung für 60 € ermöglicht, und das Ticket für 90 €, das die Verkostung aller fünf Gerichte mit den dazugehörigen Weinen beinhaltet. Diese können online unter www.altabadia.org, in den Informationsbüros oder am Tag der Veranstaltung direkt in den teilnehmenden Hütten erworben werden.

Diese und vier weitere Gourmetgerichte können während der gesamten Wintersaison in den 9 Hütten, die an Skifahren mit Genuss teilnehmen, gekostet werden. Die diesjährige Ausgabe der Initiative steht unter dem Motto Lebendigkeit, verstanden als Explosion von Energie in den Gerichten. Lebendigkeit wird also die neun Köche inspirieren, die die fünfzehnte Ausgabe von Skifahren mit Genuss, dem gastronomischen Event, das Jahr für Jahr die Wintersaison in Alta Badia zum Gourmet werden lässt, mit Leben füllen werden.

Das Ziel von Skifahren mit Genuss 2024-25 ist es, ein starkes und konkretes Zeichen der Solidarität zu setzen, um Kinder zu unterstützen, die an unheilbaren Krankheiten leiden. Daher werden während der gesamten kommenden Wintersaison für jedes Skifahren mit Genuss Gericht, das in den an der Initiative teilnehmenden Berghütten serviert wird, 3,00€ an die Stiftung "La migliore vita possibile" gespendet.

Diejenigen, die in den teilnehmenden Hütten das Gericht „Skifahren mit Genuss“ bestellen, erhalten eine Schachtel mit Schokoladenpralinen, die von Crispo zusammen mit den Köchen und Konditoren Massimiliano Alajmo, Corrado Assenza, Luigi Biasetto, Luca Cantarin, Leonardo Di Carlo, Ezio Marinato und Luca Rasi großzügig hergestellt werden. Auch in diesem Jahr wird die Zubereitung der Box jungen Menschen mit Autismus-Spektrum-Störungen anvertraut, die der Genossenschaft Habile angehören.

**Informationen:** Tourismusbüros Alta Badia – [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) – Tel.: +39 (0)471/836176-847037 – Email: [info@altabadia.org](mailto:info@altabadia.org)

**Pressebüro Alta Badia:**

Nicole Dorigo: Mobil. +39 338/9506830 – Email: [press@altabadia.org](mailto:press@altabadia.org)

Stefanie Irsara: Mobil. +39 340/8738833 – Email: [stefanie.irsara@altabadia.org](mailto:stefanie.irsara@altabadia.org)