PRESSEMITTEILUNG

**ALTA BADIA**

**FÜNFZEHN JAHRE SKIFAHREN MIT GENUSS**

**VON DER PISTE DIREKT ZUM TISCH**

**Die verführerischste Initiative auf den Pisten von Alta Badia feiert in diesem Jahr die fünfzehnte Ausgabe und wird im Zeichen der Lebendigkeit stattfinden. Renommierte Michelin Sterne-Köche, darunter der dreisterne Koch Massimiliano Alajmo und der lokale Chef Simone Cantafio, werden die Gaumen der anspruchsvollsten Skifahrer verwöhnen, beginnend am 5. Dezember, dem Tag, an dem die Aufstiegsanlagen von Alta Badia wieder geöffnet werden.**

**Alta Badia (Südtiroler Dolomiten/Italien)**  **–** Das Thema, das gewählt wurde, um den 15. Geburtstag von Skifahren mit Genuss zu feiern, einer Initiative, die 2009 aus einer Idee des Sterne-Kochs Norbert Niederkofler entstand, ist die Lebendigkeit. Es ist eine Einladung, die Vitalität und die positive Energie der Menschen neu zu entdecken und die Harmonie zwischen Ski und guter Küche zu feiern. Die Gerichte werden bunt sein, und die Kreationen folgen der Fantasie der einzelnen Köche, um jedes Rezept in eine Explosion von Energie zu verwandeln – ein Hauch von Lebhaftigkeit, um die Schwierigkeiten zu überwinden, mit denen die Menschen täglich konfrontiert sind.

Und gerade um den weniger Glücklichen zu helfen, ist Skifahren mit Genuss auch in diesem Jahr mit einem Wohltätigkeitsprojekt verbunden, um die Stiftung 'La miglior vita possibile' zu unterstützen.

Und zwischen wichtigen Köchen, die ihre Gerichte basierend auf diesen Konzepten kreieren, und einer immer neuen und inspirierenden Gastfreundschaft, möchte Skifahren mit Genuss ein Treffpunkt für Gutes, Schönes und gemeinsames Erleben sein. Das Konzept der Initiative bleibt unverändert: Neun Sterne-Köche werden jeweils mit einer Hütte auf den Pisten von Alta Badia gepaart, für die sie ein Rezept kreieren, das den Skifahrern während der gesamten Wintersaison angeboten wird.

Der Gastgeber unter den Köchen ist **Simone Cantafio** (Restaurant La Stüa de Michil im Hotel La Perla, Corvara, 1 Michelin-Stern), der in seiner Küche Tradition und Innovation vereint, mit dem Ziel, die italienischen Produkte der Welt vorzustellen. Auch **Massimiliano Alajmo** (Restaurant Le Calandre, Rubano, 3 Michelin-Sterne) wird erneut dabei sein. Im Jahr 2002, im Alter von nur 28 Jahren, war er der jüngste Küchenchef der Welt, der gleich drei Michelin-Sterne erhielt. Die Reihe der Köche setzt sich mit **Valeria Piccini** (Restaurant Da Caino, Montemerano, 2 Michelin-Sterne) fort. In Grosseto geboren, wurde Valeria Piccini aus Leidenschaft zur Köchin. Sie revolutioniert das gastronomische Angebot mit Geduld, Talent und Leidenschaft und hinterlässt einen bleibenden Eindruck in der zeitgenössischen italienischen Küche. **Viviana Varese** (Restaurant Passalacqua, Como, 1 Michelin-Stern) hingegen wuchs im Familienrestaurant auf, bevor sie mit 25 Jahren ihr eigenes Restaurant eröffnete. 2010 wurde sie zur Köchin des Jahres gewählt, dank ihrer Küche, die eine Harmonie aus mediterraner Tradition und Innovation darstellt und hohe Qualität mit Kreativität in einem von einem rein weiblichen Team geführten Umfeld verbindet. **Giuseppe Guida** eröffnet sein Restaurant L’Antica Osteria Nonna Rosa (1 Michelin-Stern) in dem Haus, in dem er in Vico Equense geboren wurde. Seine Küche, verwurzelt in der Volkstradition, zeichnet sich durch hervorragende Zutaten und zeitgenössische Zubereitungen aus. Für **Cristian Fagone** (Restaurant Impronte, Bergamo, 1 Michelin-Stern) ist die Küche seine Therapie. Durch sie erkundet er sein tiefstes Ich und definiert, wer er ist. Darüber hinaus ist die Küche ein Mittel, um seine Emotionen auszudrücken und eine Verbindung zu anderen zu schaffen. **Pier Giorgio Parini** ist ein Küchenchef aus der italienischen Region Emilia Romagna, der zwei Jahre in der Brigade von Massimiliano Alajmo gearbeitet hat. Pier Giorgio ist ein suchender Koch. Seine Küche ist laizistisch, frei und vorurteilsfrei. **Giancarlo Morelli** (Restaurant Pomiroeu, Seregno), ein Liebhaber des Schnees und von Alta Badia, hat sein Leben dem Kochen und der künstlerischen sowie kulturellen Entdeckung gewidmet, zunächst durch Bildungsreisen rund um die Welt und dann auf einem persönlichen Wachstumsweg in seinem Restaurant Pomiroeu. Auch **Simone Padoan** (Restaurant I Tigli, San Bonifacio), bekannt dafür, die Pizza von einem einfachen Gericht in ein kulinarisches Ritual verwandelt zu haben, hat die Einladung angenommen, an Skifahren mit Genuss teilzunehmen. Er wird als Pionier der Gourmet-Pizza anerkannt, indem er hochwertige Zutaten mit Tradition verbindet.

**EIN WOHLTÄTIGKEITSPROJEKT ZUR UNTERSTÜTZUNG VON „LA MIGLIOR VITA POSSIBILE“**

Ein starkes und konkretes Zeichen der Solidarität. Dies ist das Ziel auch der Ausgabe 2024/2025 von Skifahren mit Genuss, einer Initiative, die sich dieses Jahr an weniger glückliche Kinder richtet, die vom Kinderhospiz von Padua und der Region Venetien unterstützt werden, die an unheilbaren oder behindernden Krankheiten leiden. Die Stiftung, die mit dieser Ausgabe von Skifahren mit Genuss verbunden ist heißt "La miglior vita possibile". Diese setzt sich aktiv für die Förderung und Unterstützung der pädiatrischen Palliativmedizin ein. So werden während der gesamten kommenden Wintersaison für jedes Skifahren mit Genuss-Gericht, das in den an der Initiative teilnehmenden Hütten serviert wird, 3,00€ für wohltätige Zwecke gespendet, um die Einrichtung des neuen regionalen Referenzzentrums für pädiatrische Palliativpflege und Schmerztherapie der Region Venetien im Rahmen von "La miglior vita possibile" zu unterstützen. Eine wichtige Aktion, um das Leben zahlreicher Mädchen und Jungen konkret zu unterstützen.

**Weitere gastronomische Veranstaltungen, die man nicht verpassen sollte**

**GOURMET SKISAFARI: EINE KULINARISCHE REISE AUF SKIERN**

Am Samstag, den 14. Dezember, kehrt die Gourmet Skisafari zurück. Es handelt sich um eine Reise, bei der man mit den Skiern von einer Hütte zur anderen fährt, wo die Skifahrer die Gourmet-Kreationen von fünf Sterne-Köchen genießen können: Massimiliano Alajmo, Simone Cantafio, Giancarlo Morelli, Beppe Guida und Cristian Fagone. Diese bringen die Sterneküche auf 2000 m in das Herz der Südtiroler Dolomiten und verwöhnen die Skifahrer in einigen Hütten, indem sie ihre Gerichte präsentieren, die durch die verwendeten Produkte die gastronomischen Exzellenzen der Region loben. Für die Zubereitung der Gerichte lassen sich die Köche von den besten Produkten der Region inspirieren und passen ihre Küchenphilosophie für diesen Anlass an eine Bergumgebung an. Es werden wahre Kunstwerke präsentiert, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge erfreuen.

Natürlich wird es auch die Möglichkeit geben, die Köche persönlich kennenzulernen und die Geschichte ihres Gerichts zu erfahren. Das alles für eine erste Skifahrt der Saison im Zeichen des Genusses... und der Lebendigkeit, dem Thema dieser Ausgabe von Skifahren mit Genuss.

**SUNRISA: SKIFAHREN MIT SONNENAUFGANG AUF UNBERÜHRTEN PISTEN UND EINEM HOCHWERTIGEN FRÜHSTÜCK AUF 2000 METER HÖHE**

Für Wintersportler ist es die Erfüllung eines Traums. Auf leeren und jungfräulichen Pisten seine Schwünge ziehen. Sich diesen Traum zu erfüllen, noch dazu im Herzen der Dolomiten UNESCO Welterbe vor einer grandiosen Bergkulisse und auf den Spuren der besten Weltcup-Rennläufer, das ist ein unvergessliches Erlebnis. Damit nicht genug. Gekrönt wird das mit einem anschließenden exzellenten Frühstück in fünf verschiedenen Hütten auf 2000m Höhe. Am Montag, den 23. Dezember, starten die Lifte auf dem Hochplateau von Alta Badia den Betrieb bereits im Morgengrauen. Damit können die Skifahrer den Sonnenaufgang auf 2000m Höhe und die perfekten, unberührten Pisten genießen, die in der Nacht zuvor mit zahlreichen Pistenraupen sorgfältig präpariert wurden. Die perfekte Ergänzung dieses einzigartigen Skierlebnisses ist dann das reichhaltige Frühstück mit hochwertigen und gesunden regionalen Zutaten in den Skihütten Club Moritzino, I Tablá, Ütia Bioch, Piz Arlara und Las Vegas. Jede Skihütte wird sich dabei speziell auf einen Bestandteil des Frühstücks spezialisieren wie etwa Milch, Getreide, Eier oder Obst. Um höchste Qualität zu garantieren wird die Zusammenstellung des Frühstücks zusammen mit der Ernährungswissenschaftlerin Elena Casiraghi ausgesucht. Die Zutaten enthalten wichtige Bestandteile für ein gutes und gesundes Frühstück in einer optimalen Kombination, was den Bedarf an Kalorien und Nährstoffen angeht. Beste Voraussetzungen für die Fahrt von einer Hütte zur nächsten.

**DER APERITIF AUF DEM EIS: EINE ORIGINELLE UND 'COOLE' IDEE**

Der Weg von den Skipisten zu einem gefrorenen See ist kurz. Am Sompunt See, bekannt für die Möglichkeit, Eiszulaufen, wird zum ersten Mal ein exklusiver Aperitif direkt auf dem gefrorenen See, mitten im Wald, angeboten. Es handelt sich um einen eleganten und raffinierten Aperitif, eingebettet in eine ruhige Landschaft, in der das Eis des Sees das Licht reflektiert und das Gefühl von Schönheit verstärkt.

Die Kulisse bilden die Dolomiten, UNESCO Welterbe, beleuchtet vom Enrosadira, einem natürlichen Phänomen, das die Berge am Abend rot färbt. Auf dem gefrorenen See werden Tische und Stühle für die Teilnehmer aufgestellt, während die Weine und Köstlichkeiten von erfahrenen Sommeliers aus Südtirol und lokalen Köchen, alle auf Schlittschuhen, serviert werden. Die Gerichte, hauptsächlich aus lokalen Produkten und Zutaten, werden mit den besten Weinen Südtirols serviert, die von den teilnehmenden Sommeliers gekonnt vorgestellt werden.

Der Termin ist für den 30. Januar geplant. Die Plätze sind begrenzt, und die Tickets können bei den Informationsbüros von Alta Badia oder online auf der Website [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) erworben werden.

**DER SOMMELIER AUF DER PISTE**

Die Entdeckung der besten Südtiroler Weine wird zu einem einzigartigen Erlebnis, das Skifahren und Verkostungen vereint, dank der Initiative „Sommelier auf der Piste“. Ziel der sieben Termine, die zwischen Dezember und April stattfinden (17. Dezember, 14. und 28. Januar, 11. Februar, 11. und 18. März sowie 1. April), ist es, die Verbindung zwischen Skifahren und den Spitzenprodukten der Region zu fördern. Die Initiative sieht großartige Abfahrten auf den Pisten von Alta Badia vor, kombiniert mit der Verkostung einiger der edelsten Weine Südtirols. Die Teilnehmer werden von einem Skilehrer sowie einem professionellen Sommelier begleitet. Der Preis für die Verkostungen, inklusive Skiflehrer, beträgt 40,00€ pro Person. Die Verkostungen finden in folgenden Hütten statt: Ütia Bioch, Club Moritzino, Ütia I Tablá, Ütia Las Vegas Lodge und Ütia Pic Pré. Die Veranstaltungen werden in Zusammenarbeit mit dem Konsortium Südtirol Wein und der Sommeliervereinigung Südtirol organisiert.

**WINE SKISAFARI: EINE SAFARI MIT SKI UND WEIN AUF 2000 METERN**

Die Weine aus Südtirol zeichnen sich durch ihre hervorragende Qualität aus, dank eines günstigen Klimas, fruchtbaren Bodens und der Leidenschaft der Winzer. Der Wein aus Südtirol spielt eine Schlüsselrolle bei den gastronomischen Initiativen in Alta Badia und sollte anlässlich der Wine Skisafari gefeiert werden. Die Veranstaltung am Sonntag, den 23. März, bringt die besten Weine Südtirols auf die Pisten für eine exklusive Verkostung, die von 10:00 bis 15:30 Uhr in den Hütten Piz Arlara, Bioch, I Tablà und Pralongiá stattfindet. Für Weinliebhaber ist es eine angenehme Skireise, um die große Vielfalt der regionalen Weine zu entdecken. Musikalische Unterhaltung begleitet die Verkostungen in den einzelnen Hütten. Das Event wird von Alta Badia Brand in Zusammenarbeit mit IDM Südtirol und mit Unterstützung des Konsortium Südtirol Wein organisiert. Die Tickets für die Weinverkostung können für 35,00 € direkt in den vier teilnehmenden Hütten oder online auf der Website [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) erworben werden. Die Broschüre der Veranstaltung ist in den Tourismusbüros von Alta Badia erhältlich.

**RODA DLES SAUS: DIE LADINISCHE KÜCHE AUF DER PISTE**

Auch in diesem Winter kehrt die Roda dles Saus zurück: Die Woche vom 16. bis 23. März ist der ladinischen Küche und Kultur im Skigebiet Skitour La Crusc gewidmet. Von Hütte zu Hütte skifahrend können die Besucher Gerichte genießen, die im Herzen der Dolomiten entstehen, kombiniert mit den besten Weinen aus Südtirol. Die ladinische Küche, einfach aber authentisch, steht im Mittelpunkt in den Hütten des Skigebiets Skitour La Crusc. Jede dieser Hütten ist auf die Zubereitung eines ladinischen Gerichts spezialisiert, das; anlässlich des Events, nach dem Rezept der Großmutter Schritt für Schritt zubereitet wird.

**FRÜHSTÜCK MIT PULVERSCHNEE**

Während der gesamten Wintersaison besteht außerdem die Möglichkeit, am „Frühstück mit Pulverschnee“ in der Las Vegas Lodge Hütte teilzunehmen. Eine hervorragende Gelegenheit, um morgens die Ersten auf der Piste zu sein und ein reichhaltiges Frühstück mit den besten Produkten aus Südtirol zu genießen. Die Reservierung ist erforderlich, direkt bei der Hütte.

**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)