COMUNICATO STAMPA

**GOURMET SKISAFARI**

**UN GOLOSO VIAGGIO CULINARIO SULLE PISTE DELL’ALTA BADIA**

**Cinque chef, cinque baite, cinque piatti gourmet, cinque vini dell’Alto Adige e 130km di piste perfettamente preparate. Sono questi gli ingredienti della ricetta perfetta per trascorrere una giornata sugli sci in Alta Badia, all’insegna della buona cucina. La undicesima edizione del Gourmet Skisafari è in programma per sabato 14 dicembre, mentre in Alta Badia gli impianti sono aperti già da giovedì 5 dicembre.**

**Alta Badia (Bolzano) -** Sabato 14 dicembre ritorna il Gourmet Skisafari. Si tratta di un viaggio itinerante in cui ci si sposta sugli sci da una baita all’altra, dove gli sciatori avranno la possibilità di degustare le creazioni gourmet di cinque chef stellati: Massimiliano Alajmo, Simone Cantafio, Giancarlo Morelli, Peppe Guida e Cristian Fagone. Questi porteranno la cucina stellata a 2000m nel cuore delle Dolomiti altoatesine e delizieranno gli sciatori presso alcune baite, presentando i loro piatti, che, grazie ai prodotti utilizzati, elogiano le eccellenze gastronomiche locali. Per la realizzazione dei piatti, gli chef si ispirano, infatti, ai migliori prodotti del territorio, basandosi sulla propria filosofia in cucina, adattata, per l’occasione, ad un ambiente di montagna. Verranno presentate delle vere e proprie opere d’arte, non solo per il palato, ma anche per la vista. Ci sarà naturalmente anche la possibilità di conoscere personalmente gli chef e di farsi raccontare la storia del loro piatto. Il tutto per una prima sciata stagionale all’insegna del gusto.

Gli chef e i loro piatti:

**Massimiliano Alajmo**, Ristorante Le Calandre, Rubano in provincia di Padova (3 stelle Michelin): Pasta, burro e fumo.

La creazione dello chef, che nel 2002, a soli 28 anni è stato lo chef più giovane al mondo ad ottenere ben tre stelle Michelin, potrà essere degustata presso il rifugio Ütia Bioch.

Abbinamento vino: Sylvaner Praepositus Alto Adige Valle Isarco DOC, Abbazia di Novacella

**Simone Cantafio**, Ristorante La Stüa de Michil, Corvara (1 stella Michelin): I tortellini, farciti di patate di montagna, graukäse e erbe selvatiche, brodo caldo di cipolla tostata e speck con brivido di Yuzukoshō.

Lo chef, che nella sua cucina propone tradizione ed innovazione, con l’obiettivo di far conoscere i prodotti italiani al mondo, delizierà gli ospiti presso il rifugio Ütia I Tablá.

Abbinamento vino: Sauvignon Riserva Mathias Alto Adige DOC, Pfitscher

**Peppe Guida**, L’Antica Osteria di Nonna Rosa, Vico Equense (1 stella Michelin): Pasta e patate di montagna, con salsa al corbezzolo, tartufo nero, polvere di porcini e muschio di pino.

Lo chef Peppe Guida, protagonista di uno degli episodi della nuova stagione di Chef's Table di Netflix interamente dedicata alla preparazione dei Noodles nel mondo, presenterà il suo piatto di Sciare con gusto presso il rifugio Club Moritzino.

Abbinamento vino: Pinot nero Riserva Alto Adige DOC, Weingut Sebastian Praxmarer

**Cristian Fagone**, Ristorante Impronte, Bergamo (1 stella Michelin): Spiedo di agnello, sedano rapa e salmoriglio.

Lo chef, che attraverso la propria cucina esplora il suo io profondo e definisce chi è, sarà presente presso il rifugio Ütia Pralongiá.

Abbinamento vino: Lagrein Rubeno Alto Adige DOC, Cantina Andriano

**Giancarlo Morelli**, Ristorante Pomiroeu, Monza: Pancia di maiale, mela Granny Smith, polenta al Graukäse.

Lo chef Morelli, da anni amante della neve e dell’Alta Badia, cucinerà presso il rifugio Piz Boé Alpine Lounge.

Abbinamento vino: Chardonnay Lafóa Alto Adige DOC, Cantina Colterenzio

Per partecipare ci sono due tipologie di ticket: il biglietto che permette di degustare tre piatti con l’abbinamento vini a 60€ e il biglietto a 90€ che include la degustazione di tutti i cinque piatti con i vini abbinati. Questi possono essere acquistati online sul sito [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org), presso gli uffici informazioni, oppure il giorno dell’evento, direttamente presso i rifugi partecipanti.

Questi e altri quattro piatti stellati possono essere degustati durante tutta la stagione invernale, presso le nove baite partecipanti a Sciare con gusto. L’edizione di quest’inverno dell’iniziativa si svolge all’insegna della vivacità. Si tratta di un invito a riscoprire la vitalità e l’energia positiva delle persone, celebrando l’armonia tra sci e buona cucina. Sarà dunque il tema della vivacità ad ispirare i nove chef che daranno vita alla quindicesima edizione di Sciare con gusto, l’evento gastronomico, che anno dopo anno rende gourmet la stagione invernale dell’Alta Badia. L’obiettivo di Sciare con gusto 2024-25 è nuovamente quello di dare un segnale forte e concreto di solidarietà, a sostegno dei bambini meno fortunati, affetti da malattie incurabili o invalidanti. Quindi per tutta la prossima stagione invernale, per ogni piatto targato “Sciare con gusto” servito nei rifugi che aderiranno all’iniziativa, verranno devoluti 3,00€ in beneficenza alla Fondazione “La miglior vita possibile”. A chi ordinerà il piatto "Sciare con Gusto" nei rifugi partecipanti, verrà regalata una scatola di caramelle di cioccolato, realizzate con generosità da Crispo insieme agli chef e pasticceri Massimiliano Alajmo, Corrado Assenza, Luigi Biasetto, Luca Cantarin, Leonardo Di Carlo, Ezio Marinato e Luca Rasi. Anche quest'anno, la preparazione della scatola sarà affidata ai giovani con disturbi dello spettro autistico appartenenti alla cooperativa Habile.

**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)