COMUNICATO STAMPA

**ALTA BADIA**

**SCIARE CON GUSTO**

**QUINDICI ANNI DI PIACERE, DALLE PISTE ALLA TAVOLA**

**L’iniziativa più golosa sulle piste dell’Alta Badia festeggia quest’anno la quindicesima edizione e si svolgerà all’insegna della vivacità. Rinomati chef stellati tra i quali lo chef tre stelle Michelin, Massimiliano Alajmo e lo chef locale, Simone Cantafio delizieranno i palati degli sciatori più esigenti, a partire dal 5 dicembre, giorno in cui riapriranno gli impianti dell’Alta Badia.**

**Alta Badia (Bolzano) –** La tematica scelta per festeggiare il 15° compleanno di Sciare con gusto, iniziativa nata nel 2009 da un’idea dello chef Norbert Niederkofler, è la vivacità. Si tratta di un invito a riscoprire la vitalità e l’energia positiva delle persone, celebrando l’armonia tra sci e buona cucina. I piatti saranno colorati e le creazioni seguiranno la fantasia dei singoli chef, per trasformare ogni ricetta in un’esplosione di energia, un tocco di vivacità per superare le difficoltà con le quali siamo confrontati quotidianamente.

Ed è proprio per aiutare chi è meno fortunato, che anche quest’anno Sciare con gusto è legato ad un progetto di beneficenza per supportare la Fondazione “La miglior vita possibile”.

E tra grandi chef che creeranno i loro piatti, partendo da questi concetti, e un’idea di ospitalità sempre nuova e stimolante, Sciare con gusto vuole essere un punto d’incontro all’insegna del buono, del bello e dello stare insieme. Il concetto dell’iniziativa rimane invariato: otto 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.

A fare gli onori di casa ci sarà **Simone Cantafio**, (Ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla, Corvara, 1 stella Michelin), che nella propria cucina propone tradizione ed innovazione, con l’obiettivo di far conoscere i prodotti italiani al mondo, raccontando i sapori del territorio. All’appello nuovamente anche **Massimiliano Alajmo** (Ristorante Le Calandre, Rubano, 3 stelle Michelin), che nel 2002, a soli 28 anni è stato lo chef più giovane al mondo ad ottenere ben tre stelle Michelin. La carrellata di chef prosegue con **Valeria Piccini** (Ristorante Da Caino, Montemerano, 2 stelle Michelin). Nata a Grosseto, Valeria Piccini diventa chef per passione. Studiando da autodidatta, rivoluziona la proposta gastronomica con pazienza, talento e passione, lasciando un segno indelebile nella cucina italiana contemporanea. **Viviana Varese** (Ristorante Passalacqua, Como, 1 stella Michelin) invece cresce nel ristorante di famiglia, prima di aprire il suo ristorante a 25 anni. Nel 2010 viene nominata Chef donna dell’anno, grazie alla sua cucina che è un’armonia di tradizione mediterranea e innovazione che unisce alta qualità e creatività in un ambiente guidato da uno staff tutto al femminile. **Giuseppe Guida** apre il suo ristorante L’Antica Osteria Nonna Rosa (1 stella Michelin), nella casa dove è nato a Vico Equense. La sua cucina, radicata nella tradizione popolare, si distingue per materie prime eccellenti e preparazioni contemporanee. Per **Cristian Fagone** (Ristorante Impronte, Bergamo, 1 stella Michelin) la cucina è la sua terapia. Attraverso di essa esplora il suo io profondo e definisce chi è. Inoltre, la cucina è un mezzo per esprimere la sua emotività e creare connessione con gli altri. **Pier Giorgio Parini** (Ristorante Quimerico, Cervia) è uno chef romagnolo, che vanta un’esperienza biennale nella brigata di Massimiliano Alajmo. Pier Giorgio è uno chef cercatore. La sua è una cucina laica, libera e senza pregiudizi. **Giancarlo Morelli** (Ristorante Pomiroeu, Seregno), amante della neve e dell’Alta Badia ha dedicato la vita ai fornelli e alla scoperta artistica e culturale, prima attraverso viaggi di formazione intorno al mondo, poi in un personale percorso di crescita nel suo ristorante Pomiroeu.

**UN PROGETTO BENEFICO A SOSTEGNO DI LA MIGLIOR VITA POSSIBILE PER I BAMBINI BISOGNOSI DI CURE**

Un segnale forte e concreto di solidarietà. Questo l’obiettivo anche dell’edizione 2024/2025 di Sciare con gusto, iniziativa che quest’anno per la terza volta si rivolge ai bambini meno fortunati, assistiti dall’Hospice Pediatrico di Padova e del Veneto, affetti da malattie incurabili o invalidanti. “La miglior vita possibile” è il nome della Fondazione, attivamente impegnata nella promozione e nel sostegno delle cure palliative pediatriche, a cui l’Alta Badia si lega. Per tutta la prossima stagione invernale, per ogni piatto targato “Sciare con gusto”, servito nei rifugi aderenti all’iniziativa, verranno devoluti 3,00€ in beneficenza a sostegno della realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Un'importante azione per sostenere concretamente la vita di numerosi ragazze e ragazzi.

**ALTRI APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI DA NON PERDERE**

**GOURMET SKISAFARI: UN VIAGGIO CULINARIO SUGLI SCI**

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, Beppe 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…e della vivacità, tematica caratterizzante questa edizione di Sciare con gusto.

**SUNRISA: SCIARE ALL’ALBA SU PISTE ANCORA VERGINI, PRIMA DI UNA RICCA COLAZIONE A 2000M**

Sciare su pista ancora vergine, prima di tutti gli altri, è un’esperienza unica. Se a farlo si è nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO, sulle nevi dell’Alta Badia, dove proprio in quei giorni si sfidano i migliori atleti di Coppa del Mondo di sci alpino e, dove si può degustare un’ottima colazione a 2000m, l’esperienza diventa ancora più accattivante.

Lunedì, 23 dicembre gli impianti di risalita dell’altipiano dell’Alta Badia, aprono i battenti già all’alba per dare la possibilità agli appassionati sciatori di vedere sorgere il sole a 2000m e di sciare su piste perfettamente preparate nella notte dai numerosi gatti delle nevi in attività nel comprensorio. In abbinata, sussiste la possibilità di assaporare una ricca colazione, a base di prodotti genuini e salutari, presso i rifugi Club Moritzino, Ütia I Tablá, Ütia Bioch, Ütia Piz Arlara e Ütia Las Vegas. Ogni rifugio sarà abbinato ad un elemento base della colazione, come il latte, i cereali, le uova o la frutta. I vari piatti proposti, sono stati creati con il supporto della nutrizionista Elena Casiraghi e contengono gli ingredienti fondamentali per una colazione corretta, certificando l’apporto calorico e nutrizionale ideale di ogni tappa del percorso di colazione da un rifugio all’altro.

**NOVITÀ: L’OSTE SUL GHIACCIO: UN’IDEA ORIGINALE E “COOL”**

Dalle piste da sci ad un lago ghiacciato il passo è breve. Al Lago Sompunt, luogo rinomato per la possibilità di pattinare sul ghiaccio, per la prima volta viene proposto un esclusivo aperitivo, direttamente sul lago ghiacciato, in mezzo al bosco. Si tratta di un aperitivo elegante e raffinato, immerso in un paesaggio sereno e cristallino, con il ghiaccio del lago che riflette la luce e amplifica il senso di bellezza. A fare da cornice alla location, le Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO, illuminate dall’Enrosadira, il fenomeno naturale, che alla sera tinge le montagne di rosso. Sul lago ghiacciato verranno allestiti tavoli e sedie per i partecipanti, mentre i vini e gli stuzzichini verranno serviti da esperti sommelier dell’Alto Adige e chef locali, tutti sui pattini. Agli stuzzichini, prevalentemente a base di prodotti ed ingredienti locali, verranno abbinati i migliori vini dell’Alto Adige, che spaziano dai migliori spumanti, bianchi, rossi e rosé, raccontati sapientemente dai sommelier partecipanti. L’appuntamento è previsto per il 30 gennaio. I posti sono limitati e i biglietti possono essere acquistati presso gli uffici informazione dell’Alta Badia, oppure online sul sito [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org).

**SOMMELIER IN PISTA**

Scoprire i migliori vini altoatesini diventa un’esperienza unica, che unisce sci e degustazioni, grazie all’iniziativa Sommelier in pista. Lo scopo dei sette appuntamenti, in programma tra dicembre ed aprile (17 dicembre, 14 e 28 gennaio, 11 febbraio, 11 e 18 marzo e 1° aprile), è quello di valorizzare il connubio fra lo sci e i prodotti d’eccellenza del territorio. L’iniziativa prevede favolose sciate sulle piste dell’Alta Badia, abbinate 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 40,00€ a persona. Questi i rifugi in cui si svolgeranno le degustazioni: Ütia Bioch, Club Moritzino, Ütia I Tablá, Ütia Las Vegas Lodge e Ütia Pic Pré. Gli appuntamenti sono organizzati in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l’Associazione Sommelier Alto Adige.

**WINE SKISAFARI: IL VINO SAFARI SUGLI SCI**

I vini dell’Alto Adige si distinguono per la loro eccellente qualità, grazie ad un clima favorevole, un terreno fertile e all’amore dei viticoltori. Il vino dell’Alto Adige svolge un ruolo chiave all’interno delle iniziative legate alla gastronomia in Alta Badia e in qualità di tale va celebrato in occasione del De dl vin – Wine Skisafari. L’evento di domenica 23 marzo, 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 Pralongiá. Per gli amanti del vino, si tratta di un piacevole viaggio sugli sci, alla scoperta della grande varietà di vini del territorio. Il tutto accompagnato da intrattenimento musicale presso le singole baite. L’evento è organizzato da Alta Badia Brand, in collaborazione con IDM Alto Adige e con il sostegno del Consorzio Vini Alto Adige.

I biglietti per la degustazione vini si possono acquistare a 35,00€, direttamente presso i quattro rifugi partecipanti oppure online sul sito [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org). L’apposito dépliant è disponibile presso gli uffici turistici dell’Alta Badia. Si raccomanda di sciare con prudenza.

**RODA DLES SAUS: LA CUCINA LADINA IN PISTA**

Ritorna anche quest’inverno la Roda dles Saus: La settimana dal 16 al 23 marzo sarà infatti dedicata alla cucina e cultura ladina nell’area sciistica Skitour La Crusc. Sciando di baita in baita si potranno assaporare i piatti che nascono nel cuore delle Dolomiti, abbinati ai migliori vini dell’Alto Adige. La cucina ladina, semplice ma genuina, è infatti al centro dell’attenzione presso i rifugi all’interno dell’area sciistica Skitour La Crusc. Ognuno di questi è specializzato nella preparazione di un piatto ladino, cucinato seguendo passo passo la ricetta della nonna.

**COLAZIONE TRA LE VETTE**

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 prenotazione è obbligatoria, direttamente presso il rifugio Las Vegas Lodge.

**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)