COMUNICATO STAMPA

**SCIARE CON GUSTO**

**SPONTANEA E CREATIVA LA BUONA CUCINA DELL’ALTA BADIA**

**Due chef tre stelle Michelin. Uno in Italia e l’altra in Slovenia: Massimiliano Alajmo del Le Calandre e Ana Roš del Hiša Franko, unico ristorante sloveno che può esibire questo importante riconoscimento. Sarà questa la tanto attesa quattordicesima edizione di Sciare con gusto, dedicata alla *spontaneità*.**

**L’iniziativa culinaria sarà nuovamente legata ad un progetto di beneficenza a sostegno delle cure palliative pediatriche.**

**Tra gli eventi gastronomici, la novità si chiama The Brunch Tribe, mentre altre iniziative, come il Gourmet Skisafari, SunRisa, Sommelier in pista, Roda dles Saus e il Wine Skisafari, completano il prodotto culinario sulle piste dell’Alta Badia, dove si scia dal 5 dicembre 2023 al 7 aprile 2024.**

**Alta Badia (Bolzano)** – La spontaneità ha a che fare con l’intuizione e l’immediatezza, è un moto di energia creativa, che può essere contagiosa in senso positivo. Sarà dunque la spontaneità a ispirare gli otto chef che daranno vita alla quattordicesima edizione di Sciare con gusto, l’evento gastronomico, che anno dopo anno rende gourmet la stagione invernale dell’Alta Badia. I piatti proposti saranno un inno alla sobrietà, piuttosto che alla ridondanza, in perfetta sintonia con l’ambiente alpino che ci circonda. 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. Gli chef partecipanti sono accomunati dalla sensibilità per il progetto benefico di “La miglior vita possibile” e condividono un forte amore per il territorio dell’Alta Badia.

Promotore del progetto di beneficenza, legato a Sciare con gusto, uno dei soli 12 tre stelle Michelin italiani, **Massimiliano Alajmo** (Ristorante Le Calandre, Rubano-PD), che nel 2002, a soli 28 anni è stato lo chef più giovane al mondo ad ottenere ben tre stelle Michelin. A fare gli onori di casa lo chef **Simone Cantafio** del ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla di 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. Fa parte dell’iniziativa anche **Andrea Berton** (Ristorante Berton, Milano, 1 stella Michelin). Lo chef ha iniziato la propria carriera, lavorando nella brigata di Gualtiero Marchesi, passando per ristoranti importanti come il Trussardi alla Scala per poi aprire nel 2013 il ristorante che porta il nome dello chef e che si caratterizza per una cucina, dove i sapori sono sempre riconoscibili al palato. Per la prima volta Sciare con gusto ospita lo chef romagnolo **Gianluca Gorini** (Ristorante daGorini, S.Piero in Bagno (FC), 1 stella Michelin). Lo chef dà molta importanza al contatto quotidiano con i piccoli fornitori, raccoglitori, cacciatori, agricoltori, allevatori locali, perché in questo modo riesce ad instaurare un legame speciale con gli ingredienti. L’altra new entry si chiama **Errico Recanati** (Ristorante Andreina, Loreto (AN) 1 stella Michelin), chef che ha ereditato la sua passione per la cucina, dalla nonna Andreina. Errico Recanati ha un’idea di cucina neorurale: dove la tradizione acquisita nel tempo si fonde con le nuove tecniche e la ricerca di oggi. Quest’ultima può essere definita “innovativamente primordiale”: centro di tutto sono la brace e lo spiedo, esaltato dal supporto di tecniche sperimentali e originali. Lo chef **Diego Rossi** (Ristorante Trippa, Milano) è invece un veterano dell’iniziativa. Chef giovane e carismatico, Diego Rossi ha fatto anni di esperienza in molti ristoranti stellati, per poi aprire il suo ristorante a Milano. Ai propri clienti vuole servire piatti veri, realizzati attraverso preparazioni e processi semplificati, nel pieno rispetto del prodotto, che lavorato di meno, rimane più integro, intatto e vero. Ritornano due grandi nomi sloveni, conosciuti non solo nel loro Paese, ma anche a livello internazionale. **Ana Roš** (Ristorante Hiša Franko, Kobarid, Slovenia, 3 stelle Michelin e 1 stella verde) vede la cucina come simbiosi di tre elementi: il territorio, la stagionalità e la personalità dello chef. La sua cucina si basa proprio su questi elementi, rendendola espressiva e intensa, sempre seguendo la natura. Gli sforzi e l’impegno di Ana Roš sono stati premiati lunedì 19 settembre 2023, assegnandole tre stelle, nonché la stella verde, dalla rinomata Guida Michelin. Ana Roš è l’ottava donna al mondo ad aver ricevuto tre stelle Michelin. Inoltre, al momento si tratta dell’unico ristorante sloveno possessore di tale riconoscimento. Chiude la carrellata di chef, **Tomaž Kavčič** (Ristorante Gostilna pri Lojzetu, Vipava, 1 stella Michelin), che è dell’idea che la ricerca e la conoscenza degli ingredienti e un’attenta preparazione facciano in modo che i sapori originali rimangano invariati in tutto il loro sapore, la loro bellezza e armonia. Kavčič vuole che l’ospite veda e senta l’amore che c’è dietro alla preparazione di ogni piatto.

Agli chef partecipanti è stato chiesto di creare le loro ricette riducendo gli sprechi e con un’attenzione particolare alla tutela del nostro pianeta, contribuendo in questo modo a valorizzare le iniziative sostenibili dell’Alta Badia, 4° destinazione turistica italiana ad aver ottenuto la certificazione GSTC (Global Sustainable Tourism Council) nell’agosto 2022.

I piatti possono essere degustati presso i rifugi Ütia Lé, Ütia L’Tamá, Club Moritzino, Ütia Las Vegas, Ütia I Tablá, Ütia de Bioch, Ütia Jimmy e Ütia Edelweiss, durante tutta la stagione invernale.

**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 dell’edizione 2023/2024 di Sciare con gusto, iniziativa che quest’anno per la seconda 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 dell’associazione, 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 che aderiranno 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.

**GLI APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI DA NON PERDERE**

**IL GOURMET SKISAFARI FESTEGGIA LA 10° EDIZIONE**

La decima edizione del Gourmet Skisafari ha luogo sabato 9 dicembre 2023. Gli sciatori potranno spostarsi sugli sci in un viaggio itinerante da una baita all’altra, dove avranno la possibilità di degustare le creazioni gourmet degli chef italiani Massimiliano Alajmo, Andrea Berton e Simone Cantafio e dello chef sloveno, conosciuto a livello internazionale, Tomaž Kavčič. 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 spontaneità.

**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, 18 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 de 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: THE BRUNCH TRIBE – LA CULTURA DEL BRUNCH, PORTATA A 2000 METRI**

“C’è speranza…e il suo colore è il verde”: questo è il motto di Maria Sofia, una ragazza giovane e simpatica, che dell’alimentazione salutare, immersa nella natura, ha fatto la sua vita e il suo rifugio. Non si tratta però di un rifugio in pista come gli altri. La partecipazione a The Brunch Tribe è un’esperienza esclusiva e indimenticabile. La baita privata, situata in zona Piz Sorega è raggiungibile con gli sci, oppure a piedi, ma sempre accompagnati da una guida e solamente nelle poche giornate in cui si svolgono gli eventi. Il brunch, creato con passione e sapere da Maria Sofia è all’insegna di prodotti locali. Il verde è il colore della speranza, ma anche delle verdure, che rappresentano il prodotto principe del brunch, accompagnate da formaggi locali, uova e dolci. Il tutto può essere gustato insieme a vini esclusivamente naturali. Gli appuntamenti si svolgono sempre di mattina, nei mesi di gennaio, febbraio e marzo. La prenotazione è obbligatoria online sul sito [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org), oppure direttamente presso gli Uffici Informazioni dell’Alta Badia.

**SOMMELIER IN PISTA**

Degustare in due 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 2023/24 “Sommelier in pista”, con lo scopo di valorizzare il connubio fra lo sci e i prodotti d’eccellenza del territorio. Sono otto quest’anno gli appuntamenti, in programma tra dicembre e aprile (12 dicembre, 9 e 23 gennaio, 20 febbraio, 5, 12 e 19 marzo e 2 aprile) e prevedono 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 de Bioch, Club Moritzino, Ütia I Tablá, Ütia Las Vegas Lodge, Ütia Lé, Ütia Tamá, Ütia Pic Pré e Ütia La Munt.

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 A 2000 METRI**

Domenica 24 marzo 2024, 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, Ütia de Bioch, I Tablà e

Pralongià. Si vuole così concludere in bellezza la stagione invernale, dedicata all’enogastronomia. Il costo del biglietto, acquistabile direttamente presso le quattro baite partecipanti, è di 35,00€ a persona e include la degustazione di tutti i vini presenti. La manifestazione è organizzata da Alta Badia Brand, in collaborazione con IDM (Innovation Development Marketing) e con il sostegno del Consorzio Vini Alto Adige.

**ALTRI APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI**

Nella settimana dal 17 al 24 marzo torna “*Roda dles Saus*”, l’evento dedicato alla cucina ladina, presso le baite del comprensorio dello Skitour La Crusc. 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.

**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)