COMUNICATO STAMPA

**ALTA BADIA**

**BUON COMPLEANNO GOURMET SKISAFARI!**

**Il Gourmet Skisafari festeggia quest’anno la 10° edizione. L’evento culinario di inizio stagione avrà luogo sabato 9 dicembre, con la presenza di ben quattro chef stellati. Massimiliano Alajmo, Andrea Berton, Simone Cantafio e Tomaž Kavčič saranno i protagonisti della giornata. La stagione sciistica in Alta Badia parte il 5 dicembre.**

**Alta Badia (Bolzano)** – Ha inizio alle ore 11.00 di sabato 9 dicembre il viaggio itinerante, che condurrà gli sciatori partecipanti alla decima edizione del Gourmet Skisafari, da una baita all’altra alla scoperta di piatti nuovi e chef rinomati a livello internazionale. Gli chef italiani Massimiliano Alajmo (Ristorante Le Calandre, 3 stelle Michelin), Andrea Berton (Ristorante Berton, 1 stella Michelin), Simone Cantafio (Ristorante La Stüa de Michil, 1 stella Michelin) e lo chef sloveno, conosciuto a livello internazionale, Tomaž Kavčič (Ristorante Gostilna pri Lojzetu, 1 stella Michelin) per l’occasione, porteranno la cucina gourmet sulle piste dell’Alta Badia a 2000m. Per la realizzazione dei piatti, gli chef si sono, infatti, ispirati ai migliori prodotti del loro territorio di origine e dei luoghi dove hanno fatto le loro prime esperienze, 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 la possibilità di conoscere personalmente gli chef e di farsi raccontare la storia del loro piatto. Ogni creazione sarà accompagnata da un vino altoatesino, scelto da un sommelier dell’Alto Adige. Il tutto per una prima sciata stagionale all’insegna del gusto.

Le tessere per la partecipazione al Gourmet Skisafari, che comprendono la degustazione di quattro piatti, abbinati ad altrettanti vini dell’Alto Adige, possono essere acquistate a 80€ in prevendita e fino al giorno dell’evento presso gli uffici turistici dell’Alta Badia, oppure online sul sito [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org). I piatti possono essere inoltre acquistati anche singolarmente il giorno dell’evento presso i rifugi aderenti all’iniziativa. La manifestazione è organizzata con il supporto da parte del Consorzio Vini Alto Adige.

Gli chef e i loro piatti:

**Massimiliano Alajmo**, Ristorante Le Calandre, Rubano in provincia di Padova (3 stelle Michelin) creerà un *Cappuccino di cotechino e funghi*, servito al rifugio Ütia Bioch. Vino abbinato: Alto Adige Pinot Nero.

**Andrea Berton**, Ristorante Berton, Milano (1 stella Michelin), sarà ospite del rifugio Club Moritzino, dove delizierà gli ospiti con un *Tortino di pane, cipolla, carne di ossobuco con brodo di vitello*. Vino abbinato: Alto Adige Chardonnay.

**Simone Cantafio**, Ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla di Corvara (1 stella Michelin), sarà abbinato al rifugio Ütia I Tablá e cucinerà un piatto chiamato *Semplicemente goloso... lo spaghetto freddo mantecato al pil pil di montagna, uova di trota nitamago*. Vino abbinato: Alto Adige Gewürztraminer.

**Tomaž Kavčič**, Ristorante Gostilna pri Lojzetu, Dvorec Zemono, Slovenia (1 stella Michelin) darà omaggio al suo Paese con un piatto chiamato *Slovenia fiorita: il paté…*, che potrà essere degustato al rifugio Ütia Edelweiß. Vino abbinato: Alto Adige Lagrein.

Questi e altri quattro piatti stellati possono essere degustati presso le otto baite partecipanti a Sciare con gusto, durante tutta la stagione invernale. L’edizione di quest’inverno dell’iniziativa si svolge all’insegna della spontaneità, che 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. L’obiettivo di Sciare con gusto 2023-24 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 euro in beneficenza all’associazione “La miglior vita possibile”.

**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)