

#skimoments, #culinarymoments

COMUNICATO STAMPA

ALTA BADIA

PROPOSTE GOURMET PER INIZIARE LA STAGIONE SCIISTICA ALL'INSEGNA DEL GUSTO

Negli ultimi anni, i momenti di piacere, legati alle proposte culinarie caratterizzano sempre di più l'offerta turistica dell'Alta Badia. Le giornate dedicate alle gare di Coppa del Mondo di Sci Alpino, in programma per il 16 e 17 dicembre si prospettano all'insegna delle eccellenze gastronomiche della località altoatesina. L'area hospitality LEITNER ropeways VIP Lounge e l'evento culinario ALTISSIMO – The Dolomites' Most Exclusive Brunch rappresentano i due highlight di inizio stagione.

LEITNER ROPEWAYS VIP LOUNGE: UN ELEGANTE INCONTRO DI VINI E PIATTI GOURMET

L'eccellenza dei momenti dedicati alla cucina gourmet è di casa presso la LEITNER ropeways VIP Lounge, situata sulla terrazza dell'edificio di fronte alla Gran Risa. Gli ospiti di questa area hospitality hanno la possibilità di seguire le gare, dominando il parterre, da dove si gode di un'ineguagliabile vista dall'alto sulla pista e di trascorrere alcune ore in tutta tranquillità, in un contesto elegante e raffinato.

Domenica 16 dicembre, l'esperienza culinaria avrà inizio al mattino con una ricca colazione, durante la quale si potranno degustare i dolci di Richard Wieser della pasticceria locale I Dolci di Ricky. A pranzo, invece verrà proposto un menù a quattro mani, preparato da Gerhard Wieser** (Ristorante Trenkerstube c/o Hotel Castel, Tirolo/Merano, 2 stelle Michelin) e Alfio Ghezzi** (Locanda Margon di proprietà di Cantine Ferrari, Ravina/Trento, 2 stelle Michelin). Si inizierà con una selezione di formaggi e speck dell'Alto Adige per poi proseguire con il primo piatto di Alfio Ghezzi, una crema di ceci, castagne e tagliatelle al rosmarino, la trota salmonata, salsa ai crauti, sedano rapa e speck contadino verrà invece servita da Gerhard Wieser. Il pranzo proseguirà con la faraona con estratto di porcini essiccati e foglie di cavolo al burro nero di Alfio Ghezzi per terminare con una Dulcey Mousse di Gerhard Wieser, a base di una crema di prugna secca, mela rossa e gelato al croccante. Lunedì sera si cimenteranno ai fornelli lo chef locale Andrea Irsara (Ristorante La Stüa dla La c/o Gourmet Hotel Gran Ander), insieme a Karl Baumgartner* (Ristorante Schöneck, Falzes/Brunico, 1 stella Michelin). Questi i piatti proposti per l'occasione: Filetto di salmerino nostrano leggermente affumicato con legno aromatizzato, crema di yogurt e schiuma di rafano, grissini croccanti; Orzotto con erbe selvatiche e formaggio di malga Chi Prà; Spalla di vitello cotta a bassa temperatura alle erbe, ratatouille di rape della Val Pusteria e purea di patate; La castagna nel bicchiere. Il tutto a base dei migliori prodotti della ditta Galloni, simbolo di eccellenza nell'ambito gastronomico. Ad ogni piatto verrà abbinato un vino dell'Alto Adige, selezionato attentamente dai migliori sommelier altoatesini. Il

www.altabadia.org

Ufficio Stampa / Presse Büro / Press Office Alta Badia

Str. Colz 75 | I-39036 La Villa | Tel. +39 0471 847037 | Fax +39 0471 847277 | press@altabadia.org

servizio è affidato ai giovani allievi della Scuola alberghiera di Brunico, a cui viene in questo modo data la possibilità di mettere in pratica quello che hanno imparato durante la loro formazione.

Il Winebar dell'Alpine Stube Gran Risa, un piccolo gioiello architettonico caldo ed accogliente, all'interno della LEITNER ropeways VIP Lounge, servirà esclusivamente i migliori vini dell'Alto Adige, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e le bollicine targate Cantine Ferrari.

Inoltre come new entry, gli ospiti della LEITNER ropeways VIP Lounge potranno intrattenersi all'interno del nuovo Gran Risa Style, un lounge bar, dove degustare gli aperitivi e i cocktail proposti dai migliori barkeeper di Bonaventura Maschio, in uno spazio elegante e raffinato, allestito, come l'intera LEITNER ropeways VIP Lounge, da Wohnstudio Steurer e con i lampadari di Faustig, insieme ad un partner d'eccezione, quale Swarovski.

Leitner, l'azienda produttrice di sistemi di trasporto a fune, è legata da moltissimi anni all'Alta Badia. Basta pensare che nel 1946 fu proprio Leitner a costruire la prima seggiovia d'Italia al Col Alt a Corvara, su richiesta del pioniere degli sport invernali, Erich Kostner. *"L'Alta Badia si è evoluta grazie a innovazioni creative e un'offerta turistica di alto livello, divenendo una destinazione d'eccellenza per gli sport invernali. Insieme siamo stati in grado di affrontare e superare molte sfide, che hanno rafforzato il nostro legame, caratterizzato dall'aiuto reciproco e dalla capacità di imparare dal prossimo."*, queste le parole di Anton Seeber, Presidente Gruppo Leitner.

I biglietti, comprendono l'accesso alla Tribuna La Crusc, l'ingresso alla LEITNER ropeways VIP Lounge, incluso il menù a quattro portate, e l'ingresso al Gran Risa Style. Si tratta di un'ottima idea per esempio anche per una cena aziendale di Natale o un'azzeccata piattaforma di networking. Il prezzo per assistere allo Slalom Gigante di domenica 16 dicembre è di 240,00€, mentre è di 170,00€ per lo Slalom Gigante Parallelo di lunedì 17 dicembre. Per informazioni e/o prenotazioni www.skiworldcup.it

ALTISSIMO – The Dolomites' Most Exclusive Brunch: NOVITÀ 2018/19

In concomitanza con il fine settimana dedicato alla Coppa del Mondo di Sci Alpino, si svolge l'evento culinario più lifestyle delle Dolomiti. Lunedì 17 dicembre 2018, dalle ore 11.00 alle 17.00 avrà luogo la prima edizione di ALTISSIMO – The Dolomites' Most Exclusive Brunch. I tre chef stellati dell'Alta Badia, con a capo Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus c/o Hotel Rosa Alpina, 3 stelle Michelin), uno dei nove chef tri-stellati italiani, presenteranno un evento del tutto nuovo, che sarà il fiore all'occhiello della decima edizione di Sciare con gusto. Insieme a Matteo Metullio (Ristorante La Siriola c/o Hotel Ciasa Salares, 2 stelle Michelin), a Nicola Laera (Ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla, 1 stella Michelin), e a Marco Spinelli (chef del Club Moritzino), Norbert Niederkofler metterà in risalto l'eccellenza gastronomica dell'Alta Badia, attraverso un evento esclusivo e di alta qualità, riservato ad un pubblico ristretto e molto selezionato. L'evento, al quale saranno presenti diversi produttori d'eccellenza, avrà luogo presso il rifugio Club Moritzino. La location, proprio alla partenza della pista Gran Risa, è stata scelta in onore delle gare di Coppa del Mondo di sci. L'evento si svolgerà durante tutta la giornata, a partire dalla mattina fino al tardo pomeriggio, prima dell'inizio, alle ore 18.15, dello Slalom Gigante Parallelo in notturna, sull'ultimo tratto della pista Gran Risa. Inoltre, chi acquista il ticket per l'evento, potrà sciare con alcuni ex campioni dello sci alpino.

www.altabadia.org

Ufficio Stampa / Presse Büro / Press Office Alta Badia

Str. Colz 75 | I-39036 La Villa | Tel. +39 0471 847037 | Fax +39 0471 847277 | press@altabadia.org



Per informazioni: Uffici Informazioni Alta Badia – www.altabadia.org – Tel.: 0471/836176-847037 – Email: info@altabadia.org

Ufficio Stampa Alta Badia:

Nicole Dorigo: Cell. 338/9506830 – Email: press@altabadia.org

Stefanie Irsara: Cell. 340/8738833 – Email: stefanie.irsara@altabadia.org

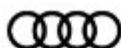
Str. Colz, 75, 39030 La Villa (BZ)

www.altabadia.org

Ufficio Stampa / Presse Büro / Press Office Alta Badia

Str. Colz 75 | I-39036 La Villa | Tel. +39 0471 847037 | Fax +39 0471 847277 | press@altabadia.org

Audi
Official partner



EA7
SPORTSWEAR

 **Raiffeisen**
www.weltdaen11nc.it

