

COMUNICATO STAMPA

ALTA BADIA

NOS LADINS – NOI LADINI

I ladini, gli abitanti di queste terre, con la loro lingua e le loro tradizioni millenarie fanno dell'ospitalità un dovere, un modo di vivere la montagna attraverso lo stile di vita e le abitudini di chi la conosce meglio di chiunque altro. Sono proprio gli abitanti di questi paesi, che vogliono avvicinare anche il turista alle tradizioni locali, tramite eventi, attività e la cucina ladina. Nascono in questo senso *Les Viles di Blizzard-Tecnica*, in occasione delle gare di Coppa del Mondo di Sci Alpino.

Alta Badia (Bolzano) – L'Alta Badia, come anche le altre valli ladine, vanta un indescrivibile patrimonio culturale. Gli abitanti di queste zone, si contraddistinguono dalle popolazioni limitrofe principalmente per la lingua e cioè il ladino, una lingua neolatina, formatasi oltre mille anni fa. Soprattutto negli ultimi anni si sono intensificati gli sforzi per promuovere maggiormente la lingua e la cultura ladina, sia tra la popolazione locale, ma anche tra i numerosi turisti, che annualmente frequentano le valli ladine, nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO. Sono dunque nate diverse iniziative, per avvicinare sia l'abitante del luogo, che il turista, al mondo ladino.

NOVITÀ - LES VILES DI BLIZZARD-TECNICA: LO SCI NEL FULCRO DELLE TRADIZIONI E DELLA CULTURA LADINA CON IL CAMPIONE MONDIALE DI FISARMONICA

Con il termine *les viles* si indicano costruzioni anucleate, in cui si insediarono i primi contadini in valle. Si tratta di gruppi isolati di case e fienili privati, con la possibilità di usufruire di alcuni servizi essenziali, quali p.es. il forno per il pane o la fontana, in comune tra le varie famiglie, che abitavano all'interno di una *vila*. Le *viles* ladine, al contrario dell'isolamento del maso singolo, creavano un tipo di comunità che rafforzava il senso di solidarietà e socialità tra i nuclei famigliari. Le *viles* venivano costruite al riparo da torrenti impetuosi e venti forti, vicino ad una fonte d'acqua e su terreno stabile. Nella costruzione delle case si teneva conto dell'irradiazione solare massima nel periodo invernale, della pioggia, del freddo e della neve.

Con *Les Viles di Blizzard-Tecnica*, in zona arrivo della Coppa del Mondo, si vuole dare risalto alla cultura ladina, riprendendo nella costruzione, l'architettura tipica delle *viles*.

La ladinità verrà proposta anche nei piatti tipici della tradizione culinaria locale. Pietanze ladine, come la zuppa d'orzo o i canederli, realizzate dal catering altoatesino, Hell isch gut, verranno infatti servite a buffet, durante entrambe le gare. Il servizio verrà gestito dagli alunni della Scuola Alberghiera LEPIDO ROCCO "Giovanni XXIII" di Caorle. In questo modo i ragazzi provenienti da una località di mare, avranno la possibilità di confrontarsi con una cultura culinaria di montagna, molto

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

diversa dalla loro.

Les Viles di Blizzard-Tecnica è inoltre, la location ideale per passare in compagnia le ore dopo le gare, tra feste a tema e prodotti locali. Ad esibirsi alla fisarmonica, Ermes Costa, un ragazzo giovane del posto, che recentemente ha vinto in Puglia il titolo di campione mondiale di fisarmonica.

I biglietti comprendono l'accesso alla Tribuna La Crusc, a *Les Viles di Blizzard-Tecnica*, incluso il buffet al prezzo di 80,00€ per domenica 16 dicembre e di 50,00€ per lunedì 17 dicembre. Per informazioni e/o prenotazioni www.skiworldcup.it

RODA DLES SAUS: RIFUGI E SAPORI DELLA CUCINA LADINA

Ritorna anche quest'inverno la Roda dles Saus, la settimana dedicata alla cucina e cultura ladina sulle piste dell'Alta Badia. Durante l'intera settimana si potranno assaporare i piatti che nascono nel cuore delle Dolomiti, abbinati ai migliori vini dell'Alto Adige. La cucina semplice, ma genuina, è infatti al centro dell'attenzione presso i rifugi aderenti all'iniziativa. Ognuno di questi è specializzato nella preparazione di un determinato piatto ladino, cucinato seguendo passo passo la ricetta della nonna. Le specialità locali verranno presentate in 5 appuntamenti durante la settimana dal 17 al 24 marzo presso le baite L'Tamá, Nagler, Lée, La Crusc e Paraciora.

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