CORRIERE DEL TRENTINO
Corriere del Trentino (ITA)

Paese: it
Pagina: 15
Readership: 31000
Diffusione: 11196

Tipo media: Lokale Presse
Autore: francesca negri

12 Dicembre 2015



Enogastronomia Gli appuntamen



Piaceri



Badia, Gourmet Skisafari Piluccare di baita in baita

di **Francesca Negri**

La stagione culinaria sulle piste da sci dell'Alta Badia ha inizio domani con «Gourmet Skisafari». A questa quarta edizione dell'e+vento parteciperanno ben 8 chef stellati, quattro provenienti dalle regioni del Sud Italia e quattro dal Sud Tirolo, ognuno abbinato a una baita dell'Alta Badia.

Domani, quindi, dalle 11 alle 15.30 gli sciatori si sposteranno sugli sci da una baita all'altra, trovando in ognuna una tappa gourmet tutta da scoprire. A fare da padroni di casa, gli chef stellati della zona: Norbert Niederkofler (ristorante St. Hubertus del Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina), abbinato al rifugio Col Alt presenterà una zuppa di vino con crostini alle erbe, salmerino marinato su bruschetta di patate; lo chef stellato più giovane d'Italia, Matteo Metullio (ristorante La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares), ha scelto di preparare un tortello al caprino su purè di rape rosse, arachidi e ragout di maialino da latte, che potrà essere degustato al Rifugio Piz Arlara; Nicola Laera (ristorante La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla), abbinato al rifugio Bamby, cucinerà tagliatelle di puccia alla genovese di manzo del proprio maso, con veli di ricotta pugliese stagionata in grotta; Chris Oberhammer del ristorante Tilia di Dobbiaco, infine, presenterà al Rifugio Pic Pré un orzotto del molino di Villabassa con maialino nostrano e maggiorana. Provengono tutti dalle regioni del sud Italia gli altri chef partecipanti al Gourmet Skisafari. Al Rifugio I Tablá sarà possibile incontrare lo chef pugliese Angelo Sabatelli dell'omonimo ristorante di Monopoli. Per l'occasione ha creato spaghetti aglio, olio, peperoncino e capesante con salsa di marasciuolo (rapa selvatica). Lo chef Alois Vanlangenaeker del ristorante Zass del San Pietro di Positano delizierà gli sciatori al Rifugio Bioch con un piatto tipico della Campania, le linguine al limone con cozze, bottarga e pane croccante di Agerola. Filippo La Mantia del ristorante Filippo La Mantia - Oste e cuoco di Milano, originario di Palermo, sarà ospite del rifugio Las Vegas per il quale ha creato una pasta con il broccolo in tegame. Al Rifugio Club Moritzino ci sarà invece lo chef ischitano Nino di Costanzo, che farà degustare il suo piatto uovo, porcini, friscella e taleggio di bufala. Ai piatti creati dagli chef provenienti dal Sud Italia verrà abbinato un vino altoatesino, mentre quelli proposti dagli chef dell'Alto Adige si sposeranno con i prodotti enologici del Sud della Penisola.

In quota
San Leonardo, il 18 e il 23 dicembre si può andare a scoprire le chicche dei masi locali

Per partecipare a Gourmet Skisafari si potrà acquistare un unico biglietto per la degustazione di quattro piatti al costo di 40 euro, vini inclusi.

Sempre in Alta Badia, c'è un'altra occasione da non perdere per conoscere da vicino la vita di un maso altoatesino e le sue magiche atmosfere natalizie. Si parte a piedi con le fiaccole dal centro della frazione di San Leonardo, per raggiungere maso Alfarëi,una struttura antica risalente al XIII secolo, dove i partecipanti hanno la possibilità di assistere a una lezione di addobbi natalizi, usando principalmente materie prime naturali, per addobbare un albero di Natale originale e unico. A seguire, Rosa Piccolruaz impartirà lezioni di preparazione del dolce tipico altoatesino Zelten, a base di frutta secca, mentre suo marito Antonio illustrerà le antiche tradizioni dell'Avvento e del Natale in montagna.

L'evento avrà luogo il 18 e il 23 dicembre, mentre il 16 e il 28 dicembre alle 10 si potrà partecipare a un corso di biscotti natalizi. Maggiori dettagli su www.altabadia.org.

This article is intended for personal and internal information only. Reproduction or distribution is prohibited.