

Gourmet Skisafari in Alta Badia con i piatti di rinomati chef

notizia pubblicata **09 novembre 2016** alle ore **11:10** nella categoria **Enogastronomia Video**



L'Alta Badia si prepara ad ospitare Gourmet Skisafari, un evento di carattere gastronomico, giunto alla quinta edizione, che domenica 11 dicembre vedrà all'opera alcuni chef delle più rinomate località sciistiche che prepareranno piatti tradizionali della propria terra.

A fare da padroni di casa, gli chef stellati dell'Alta Badia: Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus c/o Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina), abbinato al rifugio Bioch, presenterà una versione particolare dei tortellini in brodo. Lo chef stellato più giovane d'Italia, Matteo Metullio (Ristorante La Siriola c/o Hotel Ciasa Salares), creerà un'animella di vitello fritta, su battuta di scampi, spuma di topinambur affumicata e salsa alla liquirizia e anice.

Questo piatto potrà essere degustato presso il rifugio Club Moritzino. Nicola Laera (Ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla), abbinato al rifugio Col Alt, cucinerà invece una porchetta di coniglio del Bleggio con fegatelli, zucca, castagne e polvere di prosciutto di sauris. Lo chef di del ristorante Griggeler Stuba di Lech-Zürs, Thorsten Probst sarà ospite del rifugio Piz Arlara, dove delizierà gli sciatori con il suo piatto tartare dell'Alta Badia.

Arriva da Almaty in Kazakistan, lo chef Esat Akyildiz (Ristorante del The Ritz Carlton di Almaty), che in occasione del Gourmet Skisafari cucinerà la specialità kespe Sorpa, tagliolini freschi con fumetto aromatico. Ad ogni piatto, esperti sommelier dell'Alto Adige abbineranno un vino altoatesino. Questi cinque

piatti e altri nove saranno proposti presso le 14 baite partecipanti all'iniziativa Sciare con gusto durante tutta la stagione invernale, che si aprirà il 3 dicembre per concludersi il 2 aprile.