



In Alta Val Badia torna Gourmet Skisafari

Sabato 11 dicembre, all'ottava edizione dell'evento saranno presenti Marco Martini, Alberto Faccani e Simone Cantafio. I tre giovani chef sorprenderanno gli appassionati della montagna con un menu pensato per interpretare al meglio l'idea di rinascita e innovazione che sta investendo il settore gastronomico dopo il Covid



Un panorama dell'Alta Val Badia (Foto © Daniel Töchterle)

In Alta Val Badia, nel cuore delle Dolomiti, le piste da sci riapriranno il prossimo 4 dicembre e, con loro, anche i più **rinomati rifugi della zona**, celebri per la loro proposta gastronomica che celebra la tradizione alpina. Si tratta di una data fortemente attesa da tutti gli operatori di un settore, quello del turismo invernale, che forse più di altri ha subito il durissimo colpo della pandemia. Ed è in questo contesto di rinascita e attesa che torna l'**ottava edizione del Gourmet Skisafari 2021**, che si svolgerà sulle piste dell'Alta Badia **sabato 11 dicembre**.

Gli chef del Gourmet Skisafari 2021

Gli sciatori avranno la possibilità di spostarsi sugli sci da una baita all'altra dove, dalle ore 11.00 alle ore 15.00, potranno gustare le creazioni degli chef coinvolti nella manifestazione che saranno a disposizione degli ospiti per raccontare la storia del loro piatto.

Per questa ottava edizione della famosa iniziativa culinaria, sono stati selezionati tre giovani ma già carismatiche personalità del panorama gastronomico: **Simone Cantafio** (Ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla, Corvara, 1 stella Michelin) e **Marco Martini** (Marco Martini Restaurant, 1 stella Michelin, Roma) che sono alla loro prima partecipazione all'evento, e **Alberto Faccani** (Magnolia Ristorante, 2 stelle Michelin, Cesenatico) che partecipa in rappresentanza degli chef che hanno partecipato alle edizioni precedenti.

A loro è stato chiesto di **interpretare le eccellenze del territorio con una filosofia non solo innovativa ma orientata alla sostenibilità**

cercando quindi di ridurre gli sprechi e con un'attenzione particolare alla tutela del pianeta.



Chef Marco Martini – (Foto © Ufficio Stampa Alta Val Badia)



Chef Alberto Faccani – (Foto © Freddy Planinschek)



Chef Simone Cantafio – (Foto © La Stüa de Michil)

Gli chef e i loro piatti

Simone Cantafio, che sarà presenta al rifugio Ütia de Bioch, presenterà *“La lasagna di Mamma Patty: sfoglie di sedano rapa e ragoût di capriolo al profumo di ginepro, tuorlo d'uovo grattugiato e scaglie di rapa croccanti”*.

Marco Martini, invece, cucinerà al rifugio Club Moritzino una *“Tagliatella di seppia all'amatriciana”*; mentre Alberto Faccani, abbinato al rifugio Ütia I Tablá, servirà la *“Guanciola di maialino fondente, sedano rapa e mela all'aceto di miele”*.

Ogni piatto sarà accompagnato da un vino altoatesino, scelto da un sommelier dell'Alto Adige.

Come partecipare alla gourmet experience sulle nevi

Le tessere per la partecipazione al Gourmet Skisafari 2021 possono essere acquistate in prevendita e fino al giorno dell'evento presso gli uffici turistici dell'Alta Badia, oppure direttamente presso i rifugi partecipanti.

Il ticket a 60€ permette di degustare 3 piatti, vini inclusi. Per ulteriori informazioni e/o prenotazioni: corvara@altabadia.org, lavilla@altabadia.org – www.altabadia.org.

Data di creazione

11/11/2021

Autore

silvia-fissore