

COMUNICATO STAMPA

IN ALTA BADIA NASCE “SKI WINE AMBASSADOR” PER PORTARE IN QUOTA LA CULTURA DEL VINO

La partnership tra il Consorzio Vini Alto Adige e l’Alta Badia, in collaborazione con le Scuole di Sci dell’Alta Badia, ha dato il via ad un progetto unico nel suo genere il quale prevede un corso di formazione enologica di base per i maestri di sci con lo scopo di renderli dei veri e propri ambasciatori del vino altoatesino.

Alta Badia (Bolzano) – L’Alto Adige e in particolare l’Alta Badia è sicuramente una delle mete più ambite per il turismo invernale. Il successo non è dovuto solamente alla bellezza del territorio, situato nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO, bensì anche all’offerta enogastronomica altoatesina, ricca di eccellenze enologiche e gastronomiche locali. L’Alta Badia negli ultimi anni si è profilata sempre più come località che offre la massima espressione di momenti di piacere in montagna. In questa direzione i momenti legati all’enogastronomia rappresentano un’occasione unica per scoprire la località a 360°.

NOVITÀ 2021/22: SKI WINE AMBASSADOR

Per valorizzare il connubio vincente tra la buona cucina e le piste innevate, nasce il progetto Ski Wine Ambassador, fortemente voluto dal Consorzio Vini Alto Adige e dall’Alta Badia con lo scopo di valorizzare l’offerta enogastronomica proposta all’interno dei rifugi situati a 2000m. I protagonisti di questo progetto sono i maestri di sci, che in questo contesto rappresentano importanti figure di riferimento per chi trascorre le proprie vacanze invernali in montagna.

I maestri e le maestre di sci sono dei mentori per gli ospiti che arrivano in Alto Adige e, in virtù di questa relazione, vengono identificati come dei veri e propri esperti ed ambasciatori del territorio. Vogliamo offrire loro la possibilità di approfondire anche gli aspetti legati alla viticoltura della nostra regione, informandoli e formandoli riguardo le molteplici sfaccettature che l’Alto Adige offre dal punto di vista enologico. Il progetto prevede due giornate di formazione organizzate dall’Associazione Sommelier Alto Adige, che metterà a disposizione la competenza dei Sommelier formatori per insegnare ai maestri di sci le basi della degustazione, le differenze e le potenzialità dei vini altoatesini. Al termine della formazione ogni partecipante sarà diventato un vero e proprio ambasciatore del vino dell’Alto Adige e riceverà un attestato di partecipazione e un cavatappi personalizzato.

DA NON PERDERE GLI ALTRI EVENTI ORGANIZZATI IN COLLABORAZIONE TRA L’ALTA BADIA E IL CONSORZIO VINI ALTO ADIGE

IL GOURMET SKISAFARI: L’OTTAVA EDIZIONE AL VIA SABATO 11 DICEMBRE

L’ottava edizione del Gourmet Skisafari ha luogo sabato 11 dicembre 2021. Si tratta di un viaggio itinerante da un rifugio all’altro, nel comprensorio sciistico dell’Alta Badia, alla scoperta di ottimi piatti gourmet. Tra gli chef partecipanti ci saranno Marco Martini (Marco Martini Restaurant, Roma, 1 stella Michelin) e Simone Cantafio (La Stüa de Michil

c/o Hotel La Perla, Corvara). Questi porteranno la cucina gourmet a 2000m nel cuore delle Dolomiti altoatesine e delizieranno gli sciatori presso alcune baite, presentando i loro piatti, che, grazie ai prodotti utilizzati, elogiano le eccellenze gastronomiche italiane. Gli sciatori potranno spostarsi sugli sci da una baita all'altra, dove avranno la possibilità di degustare le creazioni degli chef. Verranno presentate delle vere e proprie opere d'arte, non solo per il palato, ma anche per la vista.

L'evento si terrà sulle terrazze dei rifugi, di modo da garantire il distanziamento sociale e rispettare le disposizioni, dettate dalle norme anti Covid-19.

SOMMELIER IN PISTA

Degustare in due baite diverse una selezione dei migliori vini dell'Alto Adige, ammirando le Dolomiti, Patrimonio Mondiale UNESCO: in Alta Badia si può. Dopo il successo delle scorse edizioni, l'Alta Badia ripropone anche nell'inverno 2020/21 "Sommelier in pista", con lo scopo di valorizzare il connubio fra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Sono sei quest'anno gli appuntamenti, in programma tra dicembre e marzo (14 dicembre, 11 e 25 gennaio, 15 febbraio, 8 marzo e 5 aprile) e prevedono favolose sciate sulle piste dell'Alta Badia, abbinate alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini dell'Alto Adige. I partecipanti saranno accompagnati da un maestro di sci oltre che da un sommelier professionista. Il prezzo delle degustazioni, guida sciistica inclusa, è di 40,00€ a persona.

A questi appuntamenti si aggiungono tre edizioni speciali, in programma per il 18 gennaio (Rifugio Club Moritzino), il 1° febbraio (Piz Boé Alpine Lounge) e il 29 marzo (Rifugio Ütia de Bioch). Durante questi eventi verranno degustati quattro vini dell'Alto Adige in abbinamento a quattro piatti.

WINE SKISAFARI: IL VINO SAFARI SUGLI SCI A 2000 METRI

Domenica 20 marzo 2022, l'Alta Badia porta i migliori vini altoatesini in quota per una degustazione esclusiva, la quale si terrà dalle ore 10 alle ore 16.00, presso i rifugi Piz Arlara, Ütia de Bioch, I Tablè e Pralongià. Si vuole così concludere in bellezza la stagione invernale, dedicata all'enogastronomia. Il costo del biglietto, acquistabile direttamente presso le quattro baite partecipanti, è di 30,00€ a persona e include la degustazione di tutti i vini presenti.

Tutti gli eventi si svolgono nel massimo rispetto delle normative vigenti per il Covid-19.

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

Ufficio Stampa Consorzio Vini Alto Adige

AB Comunicazione, Anna Barbon: Cell. 347/7490484 – Email: a.barbon@ab-comunicazione.it