PRESSEMITTEILUNG

**SKIFAHREN MIT GENUSS**

**ALTA BADIA FEIERT DIE KULINARISCHE VIELFALT**

**Drei Drei-Sterne-Köche, insgesamt sechzehn Michelin-Sterne und drei Grüne Sterne machen diese Ausgabe von Skifahren mit Genuss zur bislang glanzvollsten. Zudem ist die Initiative erneut mit einem Benefizprojekt zugunsten der pädiatrischen Palliativpflege verbunden.**

**Die Gourmet Skisafari, SunRisa, Sommelier auf der Piste, Der Gastwirt auf dem Eis, Roda dles Saus und die Wine Skisafari vervollständigen das kulinarische Angebot von Alta Badia, wo vom 4. Dezember 2025 bis zum 7. April 2026 Ski gefahren werden kann.**

**Alta Badia (Südtiroler Dolomiten/Italien)** – Die diesjährige Ausgabe von Skifahren mit Genuss widmet sich der Entdeckung kulinarischer Freuden und Spitzenleistungen. Ein konkreter, raffinierter und sorgfältig komponierter Genuss, der alle Sinne anspricht: Gerichte, die man berühren, riechen und sich vorstellen kann, noch bevor man sie verkostet. Die Initiative lädt dazu ein, die Berge über den Geschmack zu erleben und jede Abfahrt zu einem vollständigen, unvergesslichen Sinneserlebnis zu machen. Die präsentierten Gerichte stehen für Schlichtheit statt Übermaß, in perfekter Harmonie mit der alpinen Umgebung. Zwischen Spitzenköchen, die ihre Gerichte nach diesen Prinzipien kreieren, und einem stets neuen und inspirierenden Konzept von Gastfreundschaft, versteht sich Skifahren mit Genuss als Treffpunkt für alles, was gut, schön und gemeinschaftlich ist.

Das Konzept der Initiative bleibt unverändert: Zehn Sterne-Köche werden jeweils einer Hütte auf den Pisten von Alta Badia zugeordnet, für die sie ein exklusives Rezept kreieren. Diese Gerichte werden in den teilnehmenden Hütten während der gesamten Wintersaison serviert. Die Sterneköche teilen ihre Leidenschaft für die Küche und für das Gebiet von Alta Badia sowie ihr gemeinsames Engagement für das Benefizprojekt der Stiftung „La Miglior Vita Possibile“. So werden sowohl kulinarische Spitzenleistungen als auch Solidarität gewürdigt.

Initiator des Benefizprojekts, das mit Skifahren mit Genuss verbunden ist, ist einer der einzigen 14 italienischen Drei-Sterne-Köche, **Massimiliano Alajmo** (Restaurant Le Calandre, Rubano bei Padua), der 2002 im Alter von nur 28 Jahren der weltweit jüngste Koch war, der drei Michelin-Sterne erhielt.

Die Gastgeberrolle übernimmt **Simone Cantafio** vom Restaurant La Stüa de Michil im Hotel La Perla in Corvara (1 Michelin-Stern). In seiner Küche vereint er Tradition und Innovation mit dem Ziel, italienische Produkte weltweit bekannt zu machen und die Geschmäcker der Region zu vermitteln.

Teil der Initiative sind zudem zwei weitere Drei-Sterne-Restaurants: **Da Vittorio** (Brusaporto bei Bergamo) der Familie Cerea, deren Philosophie auf einem Gleichgewicht von Tradition und Innovation sowie der hohen Qualität der Zutaten basiert, und **Reale** (Castel Di Sangro, Provinz von L’Aquila) mit Küchenchef **Niko Romito**, dessen Küche ein Gleichgewicht zwischen technischer Präzision und Menschlichkeit, zwischen Innovation und Tradition ausdrückt, mit starkem Engagement für Nachhaltigkeit und die Förderung des italienischen gastronomischen Erbes.

Zu den neuen Teilnehmern gehören **Chiara Pavan** und **Francesco Brutto** (Restaurant Venissa, 1 Michelin-Stern und 1 Grüner Stern), die eine Küche fördern, die eng mit der Region und der Nachhaltigkeit verbunden ist. Zum ersten Mal dabei sind auch **Isa Mazzocchi** (Restaurant La Palta, Borgonovo Val Tidone, 1 Michelin-Stern), deren Gerichte auf lokalen und saisonalen Zutaten basieren und eine Geschichte von Leidenschaft, Forschung und Respekt für das Gebiet Piacenzas erzählen, sowie **Jessica Rosval** (Restaurant Al Gatto Verde, Modena, 1 Michelin-Stern und 1 Grüner Stern), deren Küche ein Gleichgewicht zwischen emilianischer Tradition und Innovation schafft, klassische Gerichte mit modernen Techniken neu interpretiert.

Zu den wiederkehrenden Teilnehmern von Skifahren mit Genuss gehören **Alessandro Dal Degan** (Restaurant La Tana Gourmet, Asiago, 1 Michelin-Stern und 1 Grüner Stern), ein Koch-Kräuterexperte, der jeden Spross, jedes Kraut und jede Wurzel kennt, die auf dem Hochplateau von Asiago wächst, sowie **Tomaž Kavčič** (Restaurant Gostilna pri Lojzetu, Vipava, Slowenien, 1 Michelin-Stern), der der Ansicht ist, dass durch sorgfältige Forschung, Kenntnis der Zutaten und präzise Zubereitung die ursprünglichen Aromen in ihrer ganzen Schönheit und Harmonie erhalten bleiben. Abgeschlossen wird die Runde der Spitzenköche durch **Cristina Bowerman** (Restaurant Glass Hostaria, Rom, 1 Michelin-Stern). Ihre Küche verbindet Tradition und Experiment, klassische Zutaten werden modern interpretiert. Mit Fokus auf Forschung, Saisonalität und Nachhaltigkeit bietet sie ein komplettes, fesselndes und bewusstes gastronomisches Erlebnis.

Die teilnehmenden Köche wurden gebeten, ihre Rezepte so zu gestalten, dass Lebensmittelverschwendung minimiert wird und ein besonderes Augenmerk auf den Schutz unseres Planeten gelegt wird. Damit tragen sie zur Förderung der nachhaltigen Initiativen von Alta Badia bei – der vierten italienischen Tourismusdestination, die im August 2022 die GSTC-Zertifizierung (Global Sustainable Tourism Council) erhalten hat.

Die Gerichte können während der gesamten Wintersaison in den Hütten Ütia Lé, Ütia L’Tamá, Club Moritzino, Las Vegas Lodge, Ütia I Tablá, Ütia Bioch, Ütia Pralongiá, Piz Arlara, Piz Boé Alpine Lounge und Ütia Jimmi verkostet werden.

**EIN WOHLTÄTIGKEITSPROJEKT ZUR UNTERSTÜTZUNG VON „LA MIGLIOR VITA POSSIBILE“**

Ein starkes und konkretes Zeichen der Solidarität. Dies ist das Ziel auch der Ausgabe 2025/2026 von Skifahren mit Genuss, einer Initiative, die sich dieses Jahr an weniger glückliche Kinder richtet, die vom Kinderhospiz von Padua und der Region Venetien unterstützt werden, die an unheilbaren oder behindernden Krankheiten leiden. Die Stiftung, die mit dieser Ausgabe von Skifahren mit Genuss verbunden ist heißt "La Miglior Vita Possibile". Diese setzt sich aktiv für die Förderung und Unterstützung der pädiatrischen Palliativmedizin ein. So werden während der gesamten kommenden Wintersaison für jedes Skifahren mit Genuss Gericht, das in den an der Initiative teilnehmenden Hütten serviert wird, 3,00€ für wohltätige Zwecke gespendet, um die Einrichtung des neuen regionalen Referenzzentrums für pädiatrische Palliativpflege und Schmerztherapie der Region Venetien im Rahmen von "La Miglior Vita Possibile" zu unterstützen. Eine wichtige Aktion, um das Leben zahlreicher Mädchen und Jungen konkret zu unterstützen.

**Weitere KULINARISCHE HIGHLIGHTS, die man nicht verpassen sollte**

**GOURMET SKISAFARI: EINE KULINARISCHE REISE AUF SKIERN**

Am Sonntag, den 14. Dezember, kehrt in Alta Badia die mit Spannung erwartete Gourmet Skisafari zurück – das Event, das den ersten Skitag der Saison mit Spitzenküche verbindet. Es handelt sich um eine kulinarische Reise auf Skiern von Hütte zu Hütte, bei der Feinschmecker die exklusiven Kreationen von fünf Sterneköchen genießen können: Massimiliano Alajmo, Chicco und Bobo Cerea, Alessandro Dal Degan, Simone Cantafio sowie Tomaž Kavčič.

Auf 2.000 Metern Höhe, im Herzen der Südtiroler Dolomiten, präsentieren die Spitzenköche ihre Kochphilosophie in einem alpinen Kontext, interpretieren die besten regionalen Produkte und verwandeln sie in Gerichte, die die gastronomischen Spitzenleistungen der Region hervorheben. Ihre Kreationen sind wahre Kunstwerke – ein Fest für Gaumen und Augen gleichermaßen.

Darüber hinaus haben die Skifahrer die Möglichkeit, die Köche persönlich zu treffen und mehr über die Geschichten und Inspirationen hinter den einzelnen Gerichten zu erfahren. Auch renommierte Südtiroler Weingüter sind vor Ort und begleiten die Gourmetgerichte mit erlesenen Weinen. Ein einzigartiges Erlebnis voller Genuss und kulinarischer Höhepunkte.

**SUNRISA: SKIFAHREN BEI SONNENAUFGANG AUF UNBERÜHRTEN PISTEN – MIT ANSCHLIESSENDEM FRÜHSTÜCK AUF 2.000 METERN**

Bei Sonnenaufgang auf frisch präparierten Pisten Ski zu fahren und den Blick auf die UNESCO Welterbe Dolomiten zu genießen – das ist ein exklusives Erlebnis, das Alta Badia Bergliebhabern bietet. Mit der Initiative SunRisa können Wintersportler die ersten Abfahrten des Tages in einer einzigartigen Atmosphäre erleben – zeitgleich zu den alpinen Weltcup-Rennen im Skigebiet.

Am Montag, den 22. Dezember, öffnen die Aufstiegsanlagen des Hochplateaus aus diesem Anlass bereits in den frühen Morgenstunden. So haben Skifahrer die Gelegenheit, auf perfekt präparierten Pisten, die über Nacht von den Pistenraupen bearbeitet wurden, in aller Ruhe ihre Schwünge zu ziehen und die besondere Stimmung des Morgens zu genießen.

Abgerundet wird das Erlebnis durch ein reichhaltiges Frühstück mit frischen, gesunden Produkten in den Hütten Club Moritzino, Ütia I Tablá, Ütia Bioch, Piz Arlara und Las Vegas Lodge. Jede Hütte widmet sich dabei einem Schlüsselprodukt des Frühstücks wie Milch, Getreide, Eiern oder Obst. Die Rezepte wurden in Zusammenarbeit mit Elena Casiraghi, Expertin für Sporternährung, entwickelt, um ein ausgewogenes Verhältnis von Kalorien und Nährstoffen zu gewährleisten und gleichzeitig einen genussvollen Start in den Tag zu bieten.

**SOMMELIER AUF DER PISTE**

Ein einzigartiges Erlebnis, das Sport, Genuss und Panorama vereint: In Alta Badia können Wintersportler inmitten der Dolomiten, UNESCO Welterbe, Ski fahren und zugleich in mehreren Hütten auf höchster Lage eine Auswahl der besten Südtiroler Weine verkosten. Nach dem großen Erfolg der vergangenen Jahre präsentiert Alta Badia auch im Winter 2025/26 erneut die Initiative Sommelier auf der Piste, die das Zusammenspiel von Skisport und regionalen Spitzenprodukten in den Vordergrund stellt. Insgesamt stehen sieben Termine von Dezember bis März auf dem Programm (16. Dezember, 13. und 20. Januar, 3. Februar, 3., 10. und 31. März). Die Teilnehmer erwarten aufregende

Abfahrten auf den Pisten von Alta Badia kombiniert mit der Verkostung einiger der renommiertesten Südtiroler Weine. Begleitet werden die Gäste von einem Skilehrer sowie einem professionellen Sommelier, um ein rundum gelungenes Erlebnis zu schaffen. Die Teilnahmegebühr beträgt 40,00€ pro Person und umfasst Skiguide und Weinverkostungen.

Die Veranstaltungen finden in folgenden Hütten statt: Ütia Bioch, Club Moritzino, Ütia I Tablá, Las Vegas Lodge, Piz Arlara und Ütia Pic Pré. Die Initiative wird in Zusammenarbeit von Alta Badia Brand, dem Konsortium Südtirol Wein und der Sommeliervereinigung Südtirol organisiert.

**DER GASTWIRT AUF DEM EIS: EINE ORIGINELLE UND „COOLE“ IDEE**

Von den Skipisten zu einem zugefrorenen See ist es nur ein kleiner Schritt. Am Sompunt See, bekannt für seine Eislaufmöglichkeiten, findet erneut ein exklusives Abend-Event direkt auf dem gefrorenen See, umgeben vom Wald, statt. Es handelt sich um ein elegantes und raffiniertes Abendessen in einer ruhigen, kristallklaren Landschaft, bei dem das Eis des Sees das Licht reflektiert und die Schönheit der Szenerie noch verstärkt. Den Rahmen die Dolomiten, die beim Enrosadira-Phänomen am Abend in rotes Licht getaucht werden. Auf dem zugefrorenen See werden Tische und Stühle für die Gäste aufgebaut, während die Gerichte und die Weine von Südtiroler Sommeliers und lokalen Köchen serviert werden, alle auf Schlittschuhen. Die Gerichte, überwiegend aus regionalen Produkten und Zutaten, werden mit den besten Weinen Südtirols kombiniert, von Schaumweinen über Weiß-, Rot- und Roséweine, fachkundig von den teilnehmenden Sommeliers vorgestellt.

Das Event findet am 29. Januar statt. Die Plätze sind begrenzt. Tickets sind bei den Tourismusbüros von Alta Badia oder online auf [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) erhältlich.

**WINE SKISAFARI: DIE WEIN-SAFARI AUF SKIERN IN ALTA BADIA**

Die Weine aus Südtirol, international für ihre Qualität anerkannt, entstehen aus einer einzigartigen Verbindung von günstigem Klima, fruchtbaren Böden und der Leidenschaft der lokalen Winzer. Diesem Spitzenprodukt ist das Event De dl vin – Wine Skisafari gewidmet, das den Wein als Hauptdarsteller der Südtiroler Gastronomie in Alta Badia feiert. Am Sonntag, den 22. März, von 10.00 bis 15.30 Uhr, stehen die besten Weine Südtirols im Mittelpunkt einer Verkostung auf höchster Lage in den Hütten Piz Arlara, Bioch, I Tablà und Pralongiá. Weinliebhaber haben die Gelegenheit, bei einem wahren Safari auf Skiern die Vielfalt der regionalen Weinkultur zu entdecken – begleitet von musikalischer Unterhaltung in den einzelnen Hütten.

Tickets für die Verkostung sind zum Preis von 35,00€ erhältlich und können direkt in den teilnehmenden Hütten oder online auf der Website [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) erworben werden. Ein Informationsflyer liegt in allen Tourismusbüros von Alta Badia auf.

Die Veranstaltung wird von Alta Badia Brand in Zusammenarbeit mit IDM Südtirol und mit Unterstützung des Konsortiums Südtirol Wein organisiert.

**RODA DLES SAUS: DIE LADINISCHE KÜCHE AUF DER PISTE**

Auch in diesem Winter kehrt die Roda dles Saus zurück: Die Woche vom 15. bis 22. März ist der ladinischen Küche und Kultur im Skigebiet Skitour La Crusc gewidmet. Von Hütte zu Hütte skifahrend können die Besucher Gerichte genießen, die im Herzen der Dolomiten entstehen, kombiniert mit den besten Weinen aus Südtirol. Die ladinische Küche, einfach aber authentisch, steht im Mittelpunkt in

den Hütten des Skigebiets Skitour La Crusc. Jede dieser Hütten ist auf die Zubereitung eines ladinischen Gerichts spezialisiert, das, anlässlich des Events, nach dem Rezept der Großmutter Schritt für Schritt zubereitet wird.

**FRÜHSTÜCK MIT PULVERSCHNEE**

Während der gesamten Wintersaison besteht außerdem die Möglichkeit, am Frühstück mit Pulverschnee in der Las Vegas Lodge Hütte teilzunehmen. Eine hervorragende Gelegenheit, um morgens die Ersten auf der Piste zu sein und ein reichhaltiges Frühstück mit den besten Produkten aus Südtirol zu genießen. Die Reservierung ist erforderlich, direkt bei der Hütte.

**Informationen:** Tourismusbüros Alta Badia – [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) – Tel.: +39 (0)471/836176-847037 – Email: [info@altabadia.org](mailto:info@altabadia.org)

**Pressebüro Alta Badia:**

Nicole Dorigo: Mobil. +39 338/9506830 – Email: [press@altabadia.org](mailto:press@altabadia.org)

Stefanie Irsara: Mobil. +39 340/8738833 – Email: [stefanie.irsara@altabadia.org](mailto:stefanie.irsara@altabadia.org)