COMUNICATO STAMPA

**SCIARE CON GUSTO**

**L’ALTA BADIA CELEBRA LA GOLOSITÀ**

**Tre chef tristellati, sedici stelle Michelin e tre stelle verdi rendono questa l’edizione di Sciare con gusto più stellata di sempre. La tematica di quest’anno è la golosità, e l’iniziativa sarà nuovamente legata a un progetto di beneficenza a sostegno delle cure palliative pediatriche.**

**Il Gourmet Skisafari, SunRisa, Sommelier in pista, L’oste sul ghiaccio, Roda dles Saus e il Wine Skisafari, completano il prodotto culinario dell’Alta Badia, dove si scia dal 4 dicembre 2025 al 7 aprile 2026.**

**Alta Badia (Bolzano)** – L’edizione di quest’anno di Sciare con gusto si celebra sotto il tema della golosità, dedicato alla scoperta del piacere e dell’eccellenza gastronomica. Un piacere concreto, raffinato e ricercato, capace di coinvolgere tutti i sensi: piatti da toccare, annusare e immaginare, ancora prima di assaporarli. L’iniziativa invita a vivere la montagna attraverso il gusto, trasformando ogni sciata in un’esperienza sensoriale completa e indimenticabile. I piatti proposti saranno un inno alla sobrietà, piuttosto che alla ridondanza, in perfetta sintonia con l’ambiente alpino che ci circonda. E tra grandi chef che creeranno i loro piatti, partendo da questi concetti, e un’idea di ospitalità sempre nuova e stimolante, Sciare con gusto vuole essere un punto d’incontro all’insegna del buono, del bello e dello stare insieme.

Il concept dell’iniziativa resta confermato: dieci chef stellati saranno ciascuno abbinati a un rifugio sulle piste dell’Alta Badia, dove realizzeranno una ricetta esclusiva da proporre agli sciatori per tutta la stagione invernale. Gli chef partecipanti condividono la passione per la cucina e per il territorio dell’Alta Badia, oltre a un impegno comune verso il progetto benefico della Fondazione “La Miglior Vita Possibile”, valorizzando così sia l’eccellenza gastronomica sia la solidarietà.

Promotore del progetto di beneficenza, legato a Sciare con gusto, uno dei soli 14 tre stelle Michelin italiani, **Massimiliano Alajmo** (Ristorante Le Calandre, Rubano-PD), che nel 2002, a soli 28 anni è stato lo chef più giovane al mondo ad ottenere ben tre stelle Michelin. A fare gli onori di casa lo chef **Simone Cantafio** del ristorante La Stüa de Michil c/o Hotel La Perla di Corvara (1 stella Michelin), che nella propria cucina propone tradizione ed innovazione, con l’obiettivo di far conoscere i prodotti italiani al mondo, raccontando i sapori del territorio. Fanno parte dell’iniziativa altri due ristoranti tristellati: Da Vittorio (Brusaporto BG) della **Famiglia Cerea**, la cui filosofia si fonda sull’equilibrio tra tradizione e innovazione, con un forte legame alla qualità delle materie prime e il ristorante Reale (Castel Di Sangro, AQ) con lo chef **Niko Romito**, la cui cucina esprime un equilibrio tra rigore tecnico e umanità, tra innovazione e tradizione, con un forte impegno verso la sostenibilità e la valorizzazione del patrimonio gastronomico italiano. Tra i nuovi partecipanti troviamo gli chef **Chiara Pavan e Francesco Brutto** (Ristorante Venissa, Mazzorbo, 1 stella Michelin e 1 stella verde), che promuovono una cucina profondamente legata al territorio e alla sostenibilità, utilizzano ingredienti locali, stagionali e specie

autoctone o invasive, rispettando l’ecosistema lagunare. Per la prima volta partecipano anche **Isa Mazzocchi** (Ristorante La Palta, Borgonovo Val Tidone, 1 stella Michelin), i cui piatti basati su ingredienti locali e stagionali, raccontano una storia di passione, ricerca e rispetto per il territorio piacentino, offrendo un'esperienza gastronomica autentica e coinvolgente e **Jessica Rosval** (Ristorante Al Gatto Verde, Modena, 1 stella Michelin e 1 stella verde), la cui cucina si basa sull’equilibrio tra tradizione emiliana e innovazione, reinterpretando piatti classici con tecniche moderne. Ritornano tra i partecipanti di Sciare con gusto gli chef **Alessandro Dal Degan** (Ristorante La Tana Gourmet, Asiago, 1 stella Michelin e 1 stella verde), un cuoco-erborista, che conosce ogni germoglio, erba o radice che cresce sull’altipiano di Asiago e **Tomaž Kavčič** (Ristorante Gostilna pri Lojzetu, Vipava, Slovenia, 1 stella Michelin), che è dell’idea che la ricerca e la conoscenza degli ingredienti e un’attenta preparazione facciano in modo che i sapori originali rimangano invariati in tutto il loro sapore, la loro bellezza e armonia. Termina la carrellata di chef **Cristina Bowerman** (Ristorante Glass Hostaria, Roma, 1 stella Michelin). La sua cucina unisce tradizione e sperimentazione, reinterpretando ingredienti classici in chiave moderna. Puntando su ricerca, stagionalità e sostenibilità, mira a offrire un’esperienza gastronomica completa, coinvolgente e consapevole.

Agli chef partecipanti è stato chiesto di creare le loro ricette riducendo gli sprechi e con un’attenzione particolare alla tutela del nostro pianeta, contribuendo in questo modo a valorizzare le iniziative sostenibili dell’Alta Badia, 4° destinazione turistica italiana ad aver ottenuto la certificazione GSTC (Global Sustainable Tourism Council) nell’agosto 2022.

I piatti possono essere degustati presso i rifugi Ütia Lé, Ütia L’Tamá, Club Moritzino, Las Vegas Lodge, Ütia I Tablá, Ütia Bioch, Ütia Pralongiá, Piz Arlara, Piz Boé Alpine Lounge e Ütia Jimmi durante tutta la stagione invernale.

**UN PROGETTO BENEFICO A SOSTEGNO DI LA MIGLIOR VITA POSSIBILE**

Un segnale forte e concreto di solidarietà. Questo l’obiettivo anche dell’edizione 2025/2026 di Sciare con gusto, iniziativa che quest’anno per la quarta volta si rivolge ai bambini meno fortunati, assistiti dall’Hospice Pediatrico di Padova e del Veneto, affetti da malattie incurabili o invalidanti. “La Miglior Vita Possibile” è il nome della Fondazione, attivamente impegnata nella promozione e nel sostegno delle cure palliative pediatriche, a cui l’Alta Badia si lega. Per tutta la prossima stagione invernale, per ogni piatto targato “Sciare con gusto”, servito nei rifugi aderenti all’iniziativa, verranno devoluti 3,00€ in beneficenza a sostegno della realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Un'importante azione per sostenere concretamente la vita di numerosi ragazze e ragazzi.

**GLI APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI DA NON PERDERE**

**GOURMET SKISAFARI: UN VIAGGIO CULINARIO SUGLI SCI**

Domenica 14 dicembre torna in Alta Badia l’atteso Gourmet Skisafari, l’appuntamento che unisce la prima sciata della stagione alla grande cucina d’autore. Si tratta di un viaggio itinerante sugli sci da una baita all’altra, durante il quale gli appassionati potranno degustare le creazioni esclusive di cinque chef

stellati: Massimiliano Alajmo, Chicco e Bobo Cerea, Alessandro Dal Degan, Simone Cantafio, Tomaž Kavčič.

A quota 2000 metri, nel cuore delle Dolomiti altoatesine, gli chef porteranno la loro filosofia culinaria adattata all’ambiente di montagna, interpretando i migliori prodotti locali e trasformandoli in piatti che esaltano le eccellenze gastronomiche del territorio. Le loro proposte saranno autentiche opere d’arte, capaci di conquistare sia il palato che la vista.

Gli sciatori avranno inoltre l’opportunità di incontrare personalmente gli chef, ascoltando il racconto e l’ispirazione dietro a ciascun piatto. Inoltre, saranno presenti anche le cantine altoatesine, che abbineranno i propri vini ai piatti gourmet. Un’esperienza unica, all’insegna del gusto e della golosità, tema che caratterizza l’edizione 2025 di Sciare con gusto.

**SUNRISA: SCIARE ALL’ALBA SU PISTE ANCORA VERGINI, PRIMA DI UNA RICCA COLAZIONE A 2000M**

Sciare all’alba su piste appena preparate, ammirando il sorgere del sole sulle Dolomiti PatrimonioMondiale UNESCO, è un’esperienza esclusiva che l’Alta Badia offre agli appassionati di montagna. L’iniziativa SunRisa permette di vivere le prime discese della giornata in un’atmosfera unica, negli stessi giorni in cui il comprensorio ospita le gare di Coppa del Mondo di sci alpino.

Per l’occasione, lunedì 22 dicembre gli impianti di risalita dell’altipiano apriranno eccezionalmente alle prime ore del mattino. Gli sciatori avranno così la possibilità di scendere su piste perfettamente battute dai gatti delle nevi durante la notte e di vivere il fascino di una sciata in totale tranquillità.

A completare l’esperienza, una ricca colazione a base di prodotti genuini e salutari sarà proposta nei rifugi Club Moritzino, Ütia I Tablá, Ütia Bioch, Piz Arlara e Las Vegas Lodge. Ogni rifugio sarà dedicato a un ingrediente chiave della colazione, come latte, cereali, uova o frutta. Le ricette sono state realizzate con la consulenza di Elena Casiraghi, esperta in nutrizione e integrazione dello sport, che ha curato l’equilibrio calorico e nutrizionale dei piatti, garantendo una proposta gustosa e al tempo stesso equilibrata.

**SOMMELIER IN PISTA**

Un’esperienza unica che unisce sport, gusto e panorami: in Alta Badia è possibile sciare tra le Dolomiti, Patrimonio Mondiale UNESCO, e allo stesso tempo degustare una selezione dei migliori vini dell’Alto Adige in diversi rifugi d’alta quota. Dopo il successo delle passate edizioni, l’Alta Badia ripropone anche per l’inverno 2025/26 l’iniziativa Sommelier in pista, pensata per valorizzare il connubio tra sci e prodotti d’eccellenza del territorio. Sono sette gli appuntamenti in calendario, da dicembre a marzo (16 dicembre, 13 e 20 gennaio, 3 febbraio, 3, 10 e 31 marzo), che prevedono emozionanti sciate sulle piste dell’Alta Badia abbinate alla degustazione di alcuni tra i più rinomati vini altoatesini.

I partecipanti saranno accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, per vivere un’esperienza completa all’insegna della tecnica e del gusto. La quota di partecipazione è di 40,00 € a persona e include la guida sciistica e le degustazioni.

Le sessioni si svolgeranno nei seguenti rifugi: Ütia Bioch, Club Moritzino, Ütia I Tablá, Las Vegas Lodge, Piz Arlara e Ütia Pic Pré.

L’iniziativa è organizzata in collaborazione tra Alta Badia Brand, il Consorzio Vini Alto Adige e l’Associazione Sommelier Alto Adige.

**L’OSTE SUL GHIACCIO: UN’IDEA ORIGINALE E “COOL”**

Dalle piste da sci ad un lago ghiacciato il passo è breve. Al Lago Sompunt, luogo rinomato per la possibilità di pattinare sul ghiaccio, viene riproposto un esclusivo evento serale, direttamente sul lago ghiacciato, in mezzo al bosco. Si tratta di un’elegante e raffinata cena, immersa in un paesaggio sereno e cristallino, con il ghiaccio del lago che riflette la luce e amplifica il senso di bellezza. A fare da cornice alla location, le Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO, illuminate dall’Enrosadira, il fenomeno naturale, che alla sera tinge le montagne di rosso. Sul lago ghiacciato verranno allestiti tavoli e sedie per i partecipanti, mentre i vini e gli stuzzichini verranno serviti da esperti sommelier dell’Alto Adige e chef locali, tutti sui pattini. Ai piatti, prevalentemente a base di prodotti ed ingredienti locali, verranno abbinati i migliori vini dell’Alto Adige, che spaziano da spumanti, bianchi, rossi e rosé, raccontati sapientemente dai sommelier partecipanti. L’appuntamento è previsto per il 29 gennaio. I posti sono limitati e i biglietti possono essere acquistati presso gli uffici informazione dell’Alta Badia, oppure online sul sito [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org).

**WINE SKISAFARI: IL SAFARI DEL VINO SUGLI SCI IN ALTA BADIA**

I vini dell’Alto Adige, riconosciuti a livello internazionale per la loro qualità, nascono da un connubio unico di clima favorevole, terreni fertili e dalla passione dei viticoltori locali. A questa eccellenza è dedicato l’evento De dl vin – Wine Skisafari, che celebra il vino come protagonista della gastronomia altoatesina in Alta Badia.

Domenica 22 marzo, dalle ore 10.00 alle ore 15.30, i migliori vini dell’Alto Adige saranno protagonisti di una degustazione in quota presso i rifugi Piz Arlara, Bioch, I Tablà e Pralongiá. Gli appassionati avranno l’opportunità di intraprendere un vero e proprio safari sugli sci, alla scoperta della varietà enologica del territorio, accompagnati da momenti di intrattenimento musicale nelle singole baite.

I biglietti per la degustazione sono disponibili al prezzo di 35,00 €, e possono essere acquistati direttamente presso i rifugi aderenti o online sul sito ufficiale [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org). Un dépliant informativo è reperibile presso tutti gli uffici turistici dell’Alta Badia. L’evento è organizzato da Alta Badia Brand, in collaborazione con IDM Alto Adige e con il sostegno del Consorzio Vini Alto Adige. Si raccomanda agli ospiti di sciare con prudenza.

**RODA DLES SAUS: LA CUCINA LADINA IN PISTA**

Ritorna anche quest’inverno la Roda dles Saus: La settimana dal 15 al 22 marzo sarà infatti dedicata alla cucina e cultura ladina nell’area sciistica Skitour La Crusc. Sciando di baita in baita si potranno assaporare i piatti che nascono nel cuore delle Dolomiti, abbinati ai migliori vini dell’Alto Adige. La cucina ladina, semplice ma genuina, è infatti al centro dell’attenzione presso i rifugi all’interno dell’area sciistica Skitour La Crusc. Ognuno di questi è specializzato nella preparazione di un piatto ladino, cucinato seguendo passo passo la ricetta della nonna.

**COLAZIONE TRA LE VETTE**

Inoltre, durante tutta la stagione invernale ci sarà la possibilità di partecipare alla “*Colazione tra le vette*”, presso il rifugio Las Vegas Lodge. Un’ottima occasione per essere i primi in pista al mattino, oltre che per fare una ricca colazione a base dei migliori prodotti dell’Alto Adige. La prenotazione è obbligatoria, direttamente presso il rifugio.

**Per informazioni:** Uffici Informazioni Alta Badia – [www.altabadia.org](http://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