****COMUNICATO STAMPA

**ALTA BADIA**

**IL 40° ANNIVERSARIO DELLA COPPA DEL MONDO DI SCI**

**SULLA GRAN RISA**

**In Alta Badia ci si prepara ad accogliere lo slalom gigante e lo slalom speciale, validi per la Coppa del Mondo di sci alpino maschile, in calendario domenica 21 e lunedì 22 dicembre sulla Gran Risa. Per celebrare il 40° anniversario, verrà esposta sul comprensorio sciistico una mostra fotografica, che ripercorre i momenti più significativi della storia dell’evento.**

**Gli spettatori avranno la possibilità di vivere l’evento dalle tribune o dalle aree hospitality. L’apertura del ticketing è prevista per mercoledì 15 ottobre, sul sito** [**www.skiworldcup.it**](http://www.skiworldcup.it)**.**

**Alta Badia (Bolzano)** - I migliori atleti di sci alpino maschile a livello mondiale si sfideranno in Alta Badia, in uno slalom gigante e uno slalom speciale in programma domenica 21 e lunedì 22 dicembre. La rinomata località, situata nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO, vanta una lunga tradizione nell’organizzazione di gare di Coppa del Mondo di sci alpino: da 40 anni, l’Alta Badia è infatti una delle tappe più attese del Circo Bianco.

**LA GRAN RISA CELEBRA 40 ANNI DI STORIA E DI GRANDI CAMPIONI: UNA MOSTRA FOTOGRAFICA PER RIPERCORRERE I MOMENTI PIÙ SIGNIFICATIVI**

La Gran Risa festeggia il 40° anniversario dalla sua prima gara, disputata nel 1985: una competizione che ha conquistato il mondo dello sci e che, anno dopo anno, ha visto scendere sulle sue spettacolari pendici alcuni dei più grandi campioni internazionali. Questa pista iconica ha tracciato linee di gloria sulla neve, testimoniando emozioni, coraggio e la passione di un’intera valle.

Per celebrare questo importante traguardo, una mostra fotografica, allestita sul comprensorio sciistico, racconta la storia della Gran Risa attraverso immagini che parlano di velocità, determinazione e leggenda. Un tributo a tutti coloro che hanno contribuito a rendere grande questa pista e a Freddy Planinschek, fotografo ufficiale dell’evento sin dalla prima edizione, che con il suo obiettivo ha immortalato ogni curva, ogni vittoria e ogni emozione.

La mostra si compone di 20 immagini, posizionate lungo le piste più suggestive dell’Alta Badia, per offrire agli appassionati un percorso unico tra sport, memoria e bellezza.

**LE AREE HOSPITALITY: SPORT, MUSICA, LIFESTYLE ED ECCELLENZE CULINARIE**

Sotto la guida di Andy Varallo, il Comitato Organizzatore lavora ogni anno per garantire eventi impeccabili, introducendo costantemente migliorie e innovazioni. Anche questa edizione unirà sport e lifestyle grazie alle aree hospitality: gli appassionati potranno sostenere i propri campioni dal vivo, scegliendo tra le tribune al parterre o le tre esclusive aree hospitality, pronte ad accogliere i numerosi fan. Ciascuna è basata sui valori principali del comprensorio e cioè la cucina di alto livello, la maestosità delle Dolomiti e la cultura ladina.

L’eccellenza dei momenti dedicati alla cucina gourmet è nuovamente di casa presso la LEITNER VIP Lounge, situata sul rooftop dell’edificio, affacciato sulla Gran Risa. Da qui sussiste la possibilità di seguire le gare da una posizione privilegiata e di trascorrere alcune ore in tutta tranquillità, degustando un buon bicchiere di vino, abbinato ai piatti, realizzati la domenica dagli chef Herbert Hintner (Ristorante Zur Rose, 1 stella Michelin, Appiano) e Pasquale Tozzi (Ristorante La Farmacia Bistrot, Chiari). La proposta gastronomica di lunedì 22 dicembre presso la LEITNER VIP Lounge sarà invece affidata a Tina Marcelli del ristorante Johanns a Molini di Tures e allo chef Johann Lerchner del ristorante Lerchner’s di San Lorenzo di Sebato, entrambi premiati dalla Michelin con la stella verde. Insieme i due chef presenteranno un menù a quattro mani, che coniuga la passione per la tradizione culinaria del territorio e l’attenzione alla provenienza sostenibile degli ingredienti, rigorosamente stagionali. Per i momenti più golosi, dalla colazione ai dessert, ci sarà Ricky Wieser de “I Dolci di Ricky”, pâtissier dell’Alta Badia, che coccolerà gli ospiti con le sue creazioni gourmand. Gli interni della LEITNER VIP Lounge sono arredati con uno stile moderno e raffinato, con aree dedicate alla condivisione come l’accogliente wine-bar e angoli più intimi e appartati, ideali per un incontro di lavoro. Il servizio per gli ospiti è continuativo; verranno infatti serviti durante tutta la giornata alcuni tra i migliori prodotti dell’Alto Adige, come speck e formaggi, abbinati a vini e spumanti altoatesini di eccellente qualità, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e IDM Alto Adige. I ticket sono in vendita al prezzo di 315€ per la domenica e di 230€ per il lunedì.

All’interno della Red Bull Energy Station, il mood pionieristico dell’Alta Badia incontra le ambizioni di Red Bull, dando vita a una lounge unica sull’intero circuito di Coppa del Mondo. La struttura, dotata di un’ampia terrazza posizionata direttamente in zona arrivo, permette ai fan di assistere alle gare in prima fila, in un’esperienza simile a quella dei box di partenza di Formula 1 o MotoGP. Popolata da tavoli dal design lineare e comodi divani distribuiti su due piani, l’Hospitality è pensata come uno spazio aperto di cui usufruire durante tutte le giornate di Coppa del Mondo, dalle prime colazioni al pranzo servito a buffet, fino alle pause a base di bevande calde o drink energizzanti, sul sottofondo della musica DJ. I biglietti per la Red Bull Energy Station sono disponibili al prezzo di 250€ per la domenica e 220€ per il lunedì.

La lounge più tradizionale, tutta rivestita in legno si chiama invece Gran Risa Chalet. Quest’area hospitality è dedicata alle tradizioni e alla cultura ladina e per l’occasione ospiterà i partner Forst, Oakley e Movimënt. Oltre ad essere allestita in stile montano, prevede la possibilità di degustare alcuni tra i migliori piatti della cucina locale, semplice ma genuina.

I biglietti per un posto in tribuna hanno un prezzo a partire da 30,00€ sia per la domenica che per il lunedì e possono essere acquistati, come i biglietti per le aree hospitality sul sito [www.skiworldcup.it](http://www.skiworldcup.it)

Il finesettimana di Coppa del Mondo ha inizio già alla sera di sabato 20 dicembre con l’estrazione dei pettorali (ore 19.00) nel centro di La Villa e a seguire con la festa organizzata dai Vigili del Fuoco all’interno del tendone, allestito direttamente nel parterre della Gran Risa.

**APERTURA TICKETING E LANCIO DEL MGZN+**

A partire da mercoledì 15 ottobre sarà possibile acquistare tutte le tipologie di biglietti direttamente online sul sito [www.skiworldcup.it](http://www.skiworldcup.it). Il 15 novembre, invece, tornerà con una veste rinnovata la rivista digitale MGZN+ (Magazine Plus), arricchita da nuovi contenuti e pensata per accompagnare gli appassionati nel mondo della Coppa del Mondo di sci in Alta Badia. Si tratta di una piattaforma dinamica e coinvolgente, capace di offrire al lettore un’esperienza che va oltre la semplice lettura, grazie alla possibilità di approfondire gli articoli attraverso video e slideshow fotografici, o di proseguire l’esperienza online con l’e-shop button.

**PARTNER E SPONSOR: L’UNIONE FA LA FORZA**

Il Comitato Organizzatore Alpine Ski World Cup Alta Badia ringrazia di cuore tutti i partner per il loro sostegno. I partner e sponsor delle gare di Coppa del Mondo dell’Alta Badia sono parte integrante dell’evento e contribuiscono a rendere anche questa edizione unica e speciale. Questo conferma il sano e saldo rapporto che si è instaurato negli anni tra partner e Alpine Ski World Cup Alta Badia.

**Per informazioni:**

Alpine Ski World Cup Alta Badia – [www.skiworldcup.it](http://www.skiworldcup.it) – Tel.: 0471 830161 – Email: [info@skiworldcup.it](mailto:info@skiworldcup.it)

Uffici Informazioni Alta Badia – [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) – Tel.: 0471/836176-847037 – Email: [info@altabadia.org](mailto:info@altabadia.org)

**Ufficio Stampa Alta Badia:**

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

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