PRESSEMITTEILUNG

**ALTA BADIA**

**SKIFAHREN MIT GENUSS**

**Wenn Genuss eine Frage von *Legàmi* - Verbundenheit ist**

**Die nächste Ausgabe von Skifahren mit Genuss wird mit einem Wohltätigkeitsprojekt zur Unterstützung der pädiatrischen Palliativmedizin verbunden sein. Ein Teil des Erlöses jedes, während der Wintersaison 2022/23, verkauften Gerichts, wird an die Vereine "La miglior vita possibile" und "Momo" gespendet. Das Projekt entstand in Zusammenarbeit mit den beiden 3 Michelin Sterne Köchen Norbert Niederkofler und Massimiliano Alajmo, die beide auf der Liste "The World's 50 Best Restaurants 2022" stehen.**

**Kulinarische Events, wie die Gourmet Skisafari, SunRisa, Sommelier auf der Piste, Roda dles Saus und die Wine Skisafari, begleiten die gesamte Wintersaison im Herzen der Südtiroler Dolomiten, vom 3. Dezember 2022 bis zum 11. April 2023.**

**Alta Badia (Südtiroler Dolomiten-Italien)** – *Legàmi* ist das italienische Wort für Verbundenheit, Beziehungen, Zusammenhänge und Gleichklänge, zwischen Menschen, Orten, Erinnerungen oder Werten, aber auch im Sinne von Antrieb und Wunsch, Emotionen gemeinsam im Herzen der Südtrioler Dolomiten UNESCO Welterbe zu erleben. Dies ist der Ausgangspunkt für die 13. Ausgabe von Skifahren mit Genuss, eine kulinarische Initiative, welche den Winter in Alta Badia zu einer Gourmet-Skisaison werden lässt. Und zwischen großartigen Chefköchen, die ihre Gerichte, ausgehend von diesen Überlegungen kreieren, und einer stets neuen und gelebten Gastfreundschaft, bietet Skifahren mit Genuss einen idealen Treffpunkt des Genusses, der Schönheit und des Miteinanders.

Das Konzept der Initiative bleibt unverändert: Acht Sternenköchen wird jeweils eine Berghütte auf den Pisten in Alta Badia zugeteilt, für die sie ein Rezept kreieren, das den Skifahrern in der Wintersaison angeboten wird. Gemeinsam haben die teilnehmenden Köche eine tiefe Sensibilität für das Wohltätigkeitsprojekt von “La miglior vita possibile” und “Momo” und eine starke Liebe für die Region Alta Badia.

Der Gastgeber der diesjährigen Ausgabe ist der heimische 3 Michelin Sterne Koch **Norbert Niederkofler,** Executive Chef vom Restaurant St. Hubertus des Hotels Rosa Alpina (3 Michelin Sterne, 1 grüner Stern), der seine Philosophie "Cook the mountain" auch in die nächste Ausgabe von Skifahren mit Genuss einbringen will. Förderer des mit Skifaren mit Genuss verbundenen Wohltätigkeitsprojekts ist neben Niederkofler ein weiterer der nur 12 italienischen 3 Michelin Sterne Köche, **Massimiliano Alajmo** (Restaurant Le Calandre, Rubano bei Padua), der 2002 mit nur 28 Jahren der jüngste Koch der Welt war, der mit drei Michelin Sternen ausgezeichnet wurde. Teilnehmer der Initiative ist auch **Ciccio Sultano** (Duomo Ristorante, Ragusa, 2 Michelin Sterne) und seine Küche, die immer zwischen Land und Meer, zwischen Erinnerungen an die Heimat und an die Reise, zwischen Hochkultur und Straßenkultur, zwischen Vergangenheit und Gegenwart unterwegs ist. Zum ersten Mal werden bei Skifahren mit Genuss auch **Antonia Klugmann** (Restaurant L'Argine in Vencó, Dolegna del Collio-Gorizia, 1 Michelin-Stern) aus Triest zu Gast sein, die in ihrer Küche hauptsächlich lokale Produkte verwendet und einen starken Sinn für Nachhaltigkeit hat, sowie **Alessandro Dal Degan** (Restaurant La Tana Gourmet, Asiago-Vicenza, 1 Michelin-Stern), ein Kräuterkoch, der jede Sprosse, jedes Kraut und jede Wurzel kennt, die auf der Hochebene von Asiago wachsen. **Fabrizia Meroi** (Restaurant Laite, Sappada, 1 Michelin Stern), die sich vom Alltag inspirieren lässt, um ihre Gerichte zu erfinden und zu perfektionieren, ist wieder Teil der Gruppe, ebenso wie **Simone Cantafio** (Restaurant La Stüa de Michil im Hotel La Perla, 1 Michelin Stern), der in seiner Küche Tradition und Innovation verbindet, um der Welt italienische Produkte vorzustellen und die Geschichte der Aromen der Region zu erzählen. Die Liste der teilnehmenden Gourmetköche schließt **Fulvio Pierangelini**, Food-Direktor und, für die meisten Gastrokritiker, langjähriger Spitzenkoch Italiens.

Die teilnehmenden Köche wurden gebeten, ihre Rezepte unter Berücksichtigung der Abfallvermeidung und des Schutzes unseres Planeten zu kreieren und so einen Beitrag zu den nachhaltigen Initiativen von Alta Badia zu leisten, dem vierten Reiseziel Italiens, das die Zertifizierung des GSTC (Global Sustainable Tourism Council) erhalten hat.

Die Gerichte werden in den Berghütten Ütia Lé, Ütia L’Tamá, Club Moritzino, Ütia Las Vegas, Ütia I Tablá, Ütia de Bioch, Ütia Pralongiá und Ütia Jimmy serviert.

**EIN WOHLTÄTIGKEITSPROJEKT ZUR UNTERSTÜTZUNG VON „LA MIGLIOR VITA POSSIBILE“ UND „MOMO“ FÜR PFLEGEBEDÜRFTIGE KINDER**

Ein starkes und konkretes Zeichen der Solidarität. Dies ist das Ziel der Ausgabe 2022/2023 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, sowie an Kinder in Südtirol, die an unheilbaren oder behindernden Krankheiten leiden. Zwei Wohltätigkeitsorganisationen sind mit dieser Ausgabe von Skifahren mit Genuss verbunden: "La miglior vita possibile" und "Momo". Diese setzen sich beide 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 und den Verein "Momo" zu fördern, der eine Einrichtung schaffen will, in dem betroffene Familien aufgenommen werden können, um ihre Interessen zu schützen und ein Kontakt- und Unterstützungsnetz aufzubauen, in dem kranke Kinder und ihre Familien einen Hauch von Normalität erfahren können. Eine wichtige Aktion, um das Leben zahlreicher Mädchen und Jungen konkret zu unterstützen.

**EVENTS UND BEGEGNUNGEN, WIE ES SIE NUR IN ALTA BADIA GIBT**

**DIE GOURMET SKISAFARI: DIE NEUNTE AUFLAGE AM SAMSTAG, DEM 10. DEZEMBER**

Die neunte Ausgabe der Gourmet Skisafari findet am 10. Dezember statt. Die Skifahrer können sich auf Skiern von einer Hütte zur nächsten bewegen, wo sie die Gourmet-Kreationen der teilnehmenden Köche genießen können. Diese bringen die Sterneküche auf 2000 m im Herzen der Südtiroler Dolomiten und werden die Skifahrer auf mehreren Berghütten mit ihren Gerichten, die dank der verwendeten Produkte die italienische Spitzengastronomie preisen, erfreuen. Für die Kreation der Gerichte haben sich die Küchenchefs von den besten lokalen Produkten inspirieren lassen und auf ihrer eigenen Küchenphilosophie basiert, die sie für diesen Anlass an die Bergwelt angepasst haben. Es werden wahre Kunstwerke präsentiert, nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das Auge.

Natürlich gibt es auch die Möglichkeit, die Köche persönlich kennenzulernen und sich die Geschichte ihres Gerichts erzählen zu lassen. Ein erster Saisonskitag der Extraklasse, im Zeichen des Genusses…und der Verbundenheit (*legàmi*).

**SUNRISA: SKIFAHREN MIT SONNENAUFGANG AUF UNBERÜHRTEN PISTEN UND EINEM HOCHWERTIGEN FRÜHSTÜCK AUF 2000 METER HÖHE**

Für Wintersportler ist es die Erfüllung eines Traums. Auf leeren und jungfräulichen Pisten seine Schwünge ziehen. Sich diesen Traum zu erfüllen, noch dazu im Herzen der Dolomiten UNESCO Welterbe vor einer grandiosen Bergkulisse und auf den Spuren der besten Weltcup-Rennläufer, das ist ein unvergessliches Erlebnis. Damit nicht genug. Gekrönt wird das mit einem anschließenden exzellenten Frühstück in fünf verschiedenen Hütten auf 2000m Höhe. Am Montag, den 19. Dezember, starten die Lifte auf dem Hochplateau von Alta Badia den Betrieb bereits im Morgengrauen. Damit können die Skifahrer den Sonnenaufgang auf 2000m Höhe und die perfekten, unberührten Pisten genießen, die in der Nacht zuvor mit zahlreichen Pistenraupen sorgfältig präpariert wurden. Die perfekte Ergänzung dieses einzigartigen Skierlebnisses ist dann das reichhaltige Frühstück mit hochwertigen und gesunden regionalen Zutaten in den Skihütten Club Moritzino, I Tablá, Ütia de Bioch, Piz Arlara und Las Vegas. Jede Skihütte wird sich dabei speziell auf einen Bestandteil des Frühstücks spezialisieren wie etwa Milch, Getreide, Eier oder Obst. Um höchste Qualität zu garantieren wird die Zusammenstellung des Frühstücks zusammen mit der Ernährungswissenschaftlerin Elena Casiraghi ausgesucht. Die Zutaten enthalten wichtige Bestandteile für ein gutes und gesundes Frühstück in einer optimalen Kombination, was den Bedarf an Kalorien und Nährstoffen angeht. Beste Voraussetzungen für die Fahrt von einer Hütte zur nächsten.

**DER SOMMELIER AUF DER PISTE**

Eine ungewöhnliche Kombination. In Alta Badia kann man nicht nur die Schönheit der Winterlandschaft der Dolomiten UNESCO Welterbe erleben, sondern diese auch mit ungewöhnlichen gastronomischen Qualitäten verbinden. Nach dem Erfolg der vorherigen Ausgaben bietet nämlich Alta Badia auch im Winter 2022/23 wieder den "Sommelier auf der Piste" an. In diesem Winter gibt es sechs Termine, welche zwischen Dezember und April auf dem Programm stehen: 13. Dezember, 17. Januar, 7. und 14. Februar, 7. März und 4. April. Angeboten werden fabelhafte Skifahrten auf den Pisten von Alta Badia, kombiniert mit der Verkostung einiger der besten Weine Südtirols. Dabei werden die Teilnehmer auf den Pisten von einem Skilehrer begleitet und beim önologischen Programm von einem professionellen Sommelier. Der Preis dafür beträgt 40,00€ pro Person und inkludiert die Verkostungen und das Ski Guiding. Die Veranstaltung wird in den Hütten Ütia de Bioch, Club Moritzino, Ütia I Tablá, Ütia Las Vegas, Ütia Lé, Ütia Tamá und Ütia Pic Pré stattfinden.

Zusätzlich zu diesen Terminen gibt es zwei Sonderausgaben, am 24. Januar (Club Moritzino und Ütia

de Bioch) und 21. März (Ütia I Tablá und Ütia de Bioch). Bei diesen Veranstaltungen werden vier Südtiroler Weine in Kombination mit vier Gerichten verkostet.

Diese Veranstaltung wird in Kooperation mit dem Konsortium Südtirol Wein und der Sommeliervereinigung Südtirol organisiert.

**WINE SKISAFARI: EINE SAFARI MIT SKI UND WEIN AUF 2000 METERN**

Von Skihütte zu Skihütte. Von Spitzenwein zu Spitzenwein. DieWine Skisafari am Sonntag, den26. März 2023, zählt zu den absoluten Höhepunkten der kulinarischen Wintersaison in Alta Badia. Eine exklusive Verkostung der besten Weine Südtirols, die an diesem Tag zwischen 10 und 16.00 Uhr in den Skihütten Piz Arlara, Ütia de Bioch, I Tablá und Pralongiá stattfinden wird. Eine hochkarätige und stilvolle Möglichkeit, einen persönlichen Abschluss der Skisaison zu begehen. Die Tickets zum Preis von 35,00€, welche die Verkostung aller Weine ermöglichen, kann man am Tag der Veranstaltung in den teilnehmenden Hütten erwerben. Veranstalter ist Alta Badia Brand in Kooperation mit IDM Südtirol und mit Unterstützung des Konsortiums Südtirol Wein.

**DER WINTER IN ALTA BADIA HAT NOCH MEHR KULINARISCHE EVENTS**

*Roda dles Saus*, die Veranstaltung, welche im Skigebiet La Crusc der traditionellen ladinischen Küche gewidmet ist, findet in der Woche vom 12. bis zum 19. März 2023 statt. Während der gesamten Wintersaison steht eine weitere Attraktion zur Wahl. *Frühstück mit Pulverschnee* in der Skihütte Las Vegas bietet ein ungewöhnliches Erlebnis, eine Kombination aus einem köstlichen Frühstück mit besten Südtiroler Zutaten und leeren, frisch präparierten Pisten vor dem offiziellen Tagesstart.

**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)