COMUNICATO STAMPA

**RODA DLES SAUS**

**I SAPORI LOCALI SULLE PISTE DELL’ALTA BADIA**

**Per un’intera settimana, dal 12 al 19 marzo, la cucina locale e i piatti della cucina ladina saranno i protagonisti sulle piste dello Skitour La Crusc, ai piedi del massiccio Santa Croce.**

**L’evento di apertura, con musica tradizionale presso i rifugi e show-cooking sulle terrazze delle baite partecipanti, si svolgerà domenica, 12 marzo.**

**Alta Badia (Bolzano) –** Ritorna anche quest’inverno la Roda dles Saus, un’intera settimana dedicata alla cucina e alla cultura ladina nell’area sciistica Skitour La Crusc. Sciando di rifugio in rifugio, dal 12 al 19 marzo, si potranno assaporare i piatti della cucina locale, semplice ma genuina, che nascono nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO, abbinati ai migliori vini dell’Alto Adige.

Ognuno dei cinque rifugi partecipanti è specializzato nella preparazione di un piatto, cucinato seguendo le ricette tradizionali. Ogni rifugio è abbinato ad un produttore locale ed al relativo prodotto d’eccellenza del territorio, che farà da base al piatto proposto.

Il rifugio Ütia Nagler propone “*Gnocchi di patate con formaggio di capra del Maso Lü de Corcela e crescione*”, mentre al rifugio Ütia L’Tamá si possono degustare i “*Crafuns Mori: frittelle tradizionali con miele di bosco”* dell’apicoltore Milio Terza. Le “*Pappardelle al gran arso con ragú di carne di manzo del Maso Lüch da Ciampidel*” è il piatto proposto dal rifugio Ütia La Crusc – Santa Croce. Al rifugio Ütia Lé invece si possono assaporare i “*Canederli pressati, formaggio grigio del Maso Chi Pra e insalata di cappucci*”. Per finire, al rifugio Ranch da André viene proposta la “*Zuppa di gulasch con carne di cervo nostrana*”. Questo è l’unico rifugio raggiungibile solamente a piedi e non con gli sci o gli impianti di risalita.

Domenica 12 marzo avrà luogo l’evento di apertura della settimana, con i piatti presentati in uno show-cooking outdoor sulle terrazze dei rifugi. Musica tradizionale presso tutte le baite partecipanti farà da contorno all’evento, che avrà inizio alle ore 11.30.

Autenticità non solo nei piatti proposti, ma anche nei paesaggi. Baciato dal sole, il tour gastronomico sugli sci offre panorami mozzafiato in una vasta conca di boschi e masi ladini. Da non perdere uno sguardo sulla chiesa parrocchiale di Badia, sulla casa natale del Santo Freinademetz e sulle tradizionali “viles”, i masi di Fussé, Coz e Pransarores, prima di giungere alla suggestiva chiesetta Santa Croce ai piedi dell’omonimo monte. Lo Skitour La Crusc, raggiungibile sci ai piedi dal Piz La Villa, è un’escursione adatta a tutta la famiglia.

GLI ALTRI APPUNTAMENTI DI FINE STAGIONE

**SOMMELIER IN PISTA**

L’evento Sommelier in pista vuole valorizzare e far conoscere ulteriormente i migliori vini dell’Alto Adige. Gli ultimi appuntamenti della stagione sono in programma per il 7 e 14 febbraio, il 7 marzo, il 21 marzo (special edition) e il 4 aprile. L’iniziativa prevede favolose sciate sulle piste dell’Alta Badia, abbinate alla degustazione di alcuni vini tra i più pregiati dell’Alto Adige, presso due baite. I partecipanti saranno accompagnati da un maestro di sci, nonché da un sommelier dell’Alto Adige. Per partecipare a Sommelier in pista ad un costo di 40,00€ (80€ per la special edition) è necessario prenotare presso gli uffici turistici dell’Alta Badia.

**WINE SKISAFARI: IL VINO SAFARI SUGLI SCI A 2000 METRI**

Domenica 26 marzo 2023, l’Alta Badia porta i migliori vini altoatesini in quota per una degustazione esclusiva, la quale si terrà dalle ore 10 alle ore 15.30, presso i rifugi Piz Arlara, Ütia de Bioch, I Tablà 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, oppure online sul sito [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) è di 35,00€ a persona e include la degustazione di tutti i vini presenti. La manifestazione è organizzata da Alta Badia Brand, in collaborazione con IDM (Innovation Development Marketing) e con il sostegno del Consorzio Vini Alto Adige.

**THE SKICAROUSEL VINTAGE PARTY: IL 9 E 10 APRILE LA STAGIONE INVERNALE IN ALTA BADIA TERMINA IN STILE RÉTRO**

In Alta Badia si scia fino all’11 aprile 2023. Le giornate sono più lunghe e con tanto sole. La neve è perfetta e regala agli amanti dello sci indimenticabili discese sulle piste della località.

Per chiudere la stagione invernale 2022/23 a ritmo di festa, l’Alta Badia ha in programma un evento originale in stile rétro. Domenica 9 (Pasqua) e lunedì 10 aprile (Pasquetta), si ricreerà, infatti, sia in valle che sulle piste da sci, l’atmosfera di un comprensorio sciistico di alcuni decenni fa.

Grazie alla collaborazione con i vari rifugi, che a partire da domenica 9 aprile presenteranno all’interno del loro menù piatti della tradizione locale, si creerà a 2000m un’atmosfera legata allo sci d’altri tempi. I rifugi sceglieranno il periodo vintage che preferiscono, conferendo al locale un’atmosfera congrua sia nell’allestimento che nella scelta della musica. La serata di domenica proseguirà a valle nel paese di La Villa.

Nel giorno di Pasquetta, invece, gli sciatori si cimenteranno in una gara di sci vintage presso la pista La Para, dove è ancora in funzione uno degli ultimi skilift con il gancio. Ognuno può partecipare alla gara ad ostacoli, a condizione che gli sci usati non siano carving, bensì sci vecchi. Le iscrizioni possono essere effettuate direttamente sul posto, il giorno della gara.

Ai partecipanti verrà richiesto di indossare durante tutto il weekend abbigliamento e attrezzature sciistiche rétro con l’obiettivo di creare un ambiente “vintage” in tutto il comprensorio sciistico.

L’evento è una collaborazione tra Alta Badia Brand ed il Consorzio Skicarosello.

**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