

AGGIORNAMENTI **Cuochi**


Grande entusiasmo per i DoloMitici tra gastronomia e sci in Alta Badia

Si è chiusa in bellezza l'edizione 2011 della Chef's cup, l'evento organizzato dai cuochi DoloMitici che vede il connubio tra gastronomia e piste da sci. Gran finale con il party più gustoso dell'Alta Badia in cui non sono mancati cucina gourmet, musica e bollicine

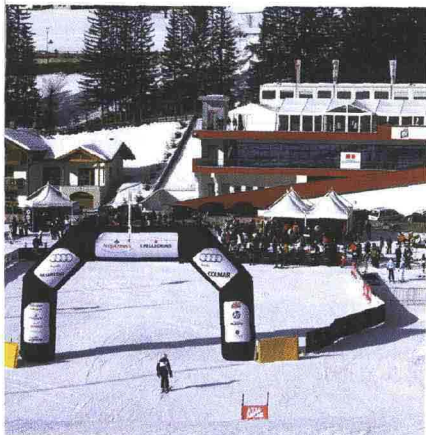
La manifestazione annuale che segna l'incontro del mondo della ristorazione con quello dello sport ad alta quota ha riconfermato il suo grande successo. La Chef's cup Südtirol 2011 ideata da Norbert Niederkofler, lo chef altoatesino con due stelle Michelin, e realizzata insieme agli altri cuochi "DoloMitici" (Arturo Spicoechi e Fabio Cucchelli) coinvolgendo molti locali e strutture dell'Alta Badia. Fra gli appuntamenti più attesi la gara di sci fra cuochi, giornalisti e produttori, vinta dallo chef austriaco Rudy Obauer.

Durante la serata conclusiva della manifestazione si è svolto il party più gustoso della stagione, dove si sono incontrate le cucine gourmet di Milano e Costa Smeralda. Musica dal vivo, show cooking e tante bollicine per una serata che ha visto i migliori cuochi ai fornelli: Filippo Gozzoli del Park Hyatt di Milano, Sergio Mei, Elio Sironi e Alfio Ghezzi (nella foto sopra, da sinistra: Fabio Cucchelli, Alfonso Caputo, Andrea Berton, Paolo Rota, Norbert Niederkofler, Luisa Valazza, Moreno Cedroni, Adolfo Perret Bermudez e Davide Scabin).

Durante i giorni della manifestazione ha avuto un positivo riscontro la prima edizione del Gourmet Safari, un tour gastronomico nei ristoranti stellati e gourmand dell'Alta Badia, un "viaggio" alla scoperta di ricette raffinate, preziosi ingredienti e piatti di alta gastronomia. Un'esperienza culinaria esclusiva e particolare, come un autentico safari, ma assaggiando le creazioni culinarie dei tre DoloMitici e di altri tre grandi chef che hanno cucinato con loro.

Il programma del safari prevedeva uno speciale menu creato a 4 mani e 30 ospiti per ogni ristorante - St. Hubertus, La Siriola e La Stua de Michil - che contemporaneamente hanno preparato la prima degustazione. Successivamente tutti si sono trasferiti al secondo ristorante e poi al terzo. Il safari è terminato all'hotel Rosa Alpina, dove tutti si sono ritrovati per la degustazione del dolce di Ernst Knam.

La Chef's cup 2011 Südtirol è un evento internazionale che è cresciuto ed è diventato un appuntamento ambito e imperdibile dai protagonisti gourmand e dai media. L'eccellenza



Cuochi AGGIORNAMENTI



degli chef, degli ingredienti, dei piatti, dell'Alta Badia e di una regione come l'Alto Adige, hanno dato vita a una lunga serie di appuntamenti durante l'intera settimana (dal 16 al 21 gennaio).

Non sono mancate serate e cene al club Moritzino e al Col Alto a base di Pata Negra Joselito, l'Acqua Panna e S. Pellegrino Ski Cup con ex campioni del mondo dello Sci, l'Audi Driving Chef's cup, il Pitch&Putt by Colmar sulla neve e una cena in collaborazione con i rinomati chef del Veneto e l'Associazione del radicchio.

Tra i partner della Chef's cup 2011 ricordiamo: Audi, Acqua Panna e S. Pellegrino, Nespresso, Colmar, Wind, HP, Birra Moretti Grand Cru, Olio Gradassi, Pasta Verrigni, Cantine Ferrari, Zacapa, Cecchi, Zafferano, Longino&Cardenal. ©cod 19002



LA CUP... IN BREVE

La Chef's cup Südtirol nasce nel 2004 dalla volontà di far incontrare gli chef in un contesto amichevole per confrontarsi sui cambiamenti e sull'evoluzione dell'alta gastronomia. Nata solo per gli chef, gli operatori di settore e i produttori di eccellenze, riscuote piano piano un successo sempre maggiore tanto che dall'esperienza biennale si passa a quella annuale (2008, 2009, 2010) e dai primi 70 partecipanti si arrivano a contare circa 400 ospiti.