

Chef's Cup, alta gastronomia ad alta quota

di Andrea Cuomo

Vota

In Alta Badia da domani al 21 gennaio sei giorni di appuntamenti con importanti chef da tutta Europa: 23 le stelle Michelin ai fornelli. Eventi clou il "safari-gourmet" di giovedì 20 e la cena finale di venerdì 21 che unirà i sapori di Milano e della Costa Smeralda



[aiuto](#)

Invia

È ormai senza dubbio uno degli appuntamenti invernali più importanti per i gourmet. La Chef's Cup parte domani con la sua sesta edizione, che propone un programma sempre più ricco e lungo. Quest'anno addirittura sei giorni, dal 16 al 21 gennaio. Lo scenario è sempre quello incantevole dell'Alta Badia, nel Sud Tirolo, con appuntamenti sparsi in tutte le principali località di un comprensorio ormai stranoto non solo per la qualità della neve e degli impianti sciistici, non solo per i panorami mozzafiato, ma anche per la concentrazione di ristoranti di alta qualità. Quindi i partecipanti potranno spostarsi da La Villa a Corvara a San Cassiano per una serie di eventi sportivi e gastronomici tutti di alto livello, con la bilancia che però ormai pende decisamente dalla parte del gusto: basti pensare che nella sei giorni dolomitica saranno impegnate un totale di 23 stelle Michelin. E l'evento clou sarà il gran finale, venerdì 21 gennaio dalle 20, con una cena al Relais&Chateaux Rosa Alpina di San Cassiano si incontreranno i miglior esponenti delle cucine di Milano (Elio Sironi dell'hotel Bulgari, Sergio Mei dell'hotel Four Season, Filippo Gozzoli dell'hotel Park Hyatt), della Costa Smeralda (Franco Guardone dell'hotel Cala di Volpe di Porto Cervo) e del Trentino (Alfio Ghezzi della locanda Margon di Trento).

Ma tanti sono nel corso dei sei giorni gli appuntamenti di alto livello, tutti aperti al pubblico. Si parte domani con una cena di benvenuto a cura dei cosiddetti Dolo-Mitici, gli chef stellati dell'Alta Badia: Norbert Niederkofler del St Hubertus del Relais&Chateaux Rosa Alpina di San Cassiano, Arturo Spicocchi della Stüa de Michil dell'hotel La Perla di Corvara, Fabio Cucchelli della Siriola dell'hotel Ciasa Salares di San Cassiano. Assieme a loro il «gardenese» Armin Mairhofer di Anna Stuben di Ortisei, il trentino Paolo Donei di Malga Panna di Moena e Graziano Praest del cortinese ristorante Tivoli. Lunedì 17 gennaio si svolgerà la Chef's Cup vera e propria, vale a dire la gara di sci per chef che si svolgerà nella parte finale della Gran Risa, la

pista che ospita anche le gare della Coppa del Mondo. Poi a pranzo un pasta-party sponsorizzato dalla [Verrigni](#) e una gara tra tartufo nero e tartufo bianco interpretato tra gli altri da Antonino Cannavacciuolo del Villa Crespi di Orta San Giulio (No), Marco Bistarelli del Postale di Perugia, Marco Gubbiotti della Bastiglia di Spello (Pg) e Ugo Alciati di Guido a Pollenzo (Cn). La sera cena al rifugio Moritzino in collaborazione con il consorzio ristoranti del radicchio e gli chef veneti capitanati da Giancarlo Perbellini dell'omonimo ristorante. Il giorno dopo, martedì 18, un brunch nella terrazza dell'hotel Ciasa Salares con le bollicine Ferrari e alcuni chef dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe provenienti da Svizzera, Slovenia, Germaia e Paesi Bassi; la sera una cena ladina a Maso Runch di Badia. Mercoledì 19 gennaio largo alle donne, con un pranzo tutto al femminile organizzato sulla terrazza Casa di Coppa del Mondo di La Villa: ai fornelli Agata Parisella di Agata&Romeo di Roma, Anna Matscher di Zum Löwen di Tesimo (Bolzano) e Antonella Ricci del Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (Br); la sera cena con Pata Negra Joselito e Prosciutto Crudo Dok Dallava al Rifugio Col Alt di Corvara: cucineranno Maura Gosio della Piazzetta di Ferno (Va) e Fabrizia Meroi di Laite a Sappada (Bl). Interessante anche il «Gourmet Safari» che si svolgerà giovedì sera, dopo il brunch diurno a base di Weisswurst e Birra Moretti Grand Cru: si tratta di un tour itinerante presso i tre ristoranti Dolo-Mitici: 30 ospiti per ogni ristorante si sposteranno a ogni portata a un nuovo locale, con un gran finale all'hotel Rosa Alpina dove tutti si ritrovano per la degustazione del dolce di Ernst Knam. Oltre a Niederkofler, Cucchelli, Spicocchi e Knam saranno impegnati Giancarlo Morelli dell'Osteria del Pomiroeu di Seregno (Mi), Ettore Bocchia del Mistral dell'hotel Villa Serbelloni di Bellagio (Co) e Gaetano Trovato di Arnolfo a Colle Val d'Elsa (Si). Si chiude venerdì con un tour sciistico tra i quattro passi dolomitici in compagnia di ex campioni di sci. La sera l'evento già descritto