

## Stoki dla smakoszy

MAJESTATYCZNE ALPEJSKIE SZCZYTY, STRZELISTE SKAŁY W KOLORZE OCHRY, KILOMETRY ZNAKOMITYCH TRAS NARCIARSKICH, SŁONECZNA PANORAMA ORAZ DOSKONAŁA REGIONALNA KUCHNIA I MINERALNE WINA. OTO ALTA BADIA

*Alta Badia pełna jest wykwintnych restauracji, wyróżnianych w prestiżowych przewodnikach*



**A**lta Badia, region narciarski w prowincji Bolzano na północy Włoch, to od kilku lat mekka miłośników sportów zimowych, poszukujących również doznań kulinarnych. Od początku grudnia aż do połowy kwietnia do swojej arkadii zjeżdżają na deskach smakosze z całej Europy. Bo w żadnym innym regionie narciarskim nie ma tak wielu gwiazdkowych restauracji, w dodatku w górskich schroniskach. Alta Badia słynie z gastronomicznych atrakcji. Już na początku sezonu odbywa się tu Ski Gourmet Safari – jednodniowe, niedzielne wydarzenie, podczas którego szefowie kuchni renomowanych ośrodków narciarskich przygotowują menu na bazie lokalnych produktów i w oparciu o regionalne tradycje. W kilku wybranych schroniskach, wygodnie połączonych z narciarskimi trasami, wyrafinowane dania serwowane są podczas sesji live cooking wraz z idealnie dobranymi winami regionalnymi (koszt takiej niezwykle uczyty to 50 euro za pięć potraw). Kulinarny kunszt potrzebuje odpowiedniej oprawy, dlatego mimo swobodnej atmosfery i wszechobecnego narciarskiego ekwipunku potrawy podane są na porcelanie, a wino w kryształowych kieliszkach. Dla koneserów win Alta Badia przygotowała równie smakowity program. Pod koniec marca (w tym roku 19 marca, także w niedzielę) organizowane jest Ski Wine Safari,

czyli szusowanie od degustacji do przekąsek, podawanych w barach wykutych w lodzie. Celebrycja odbywa się z umiarem i nikt nie nadużywa tych niewątpliwych przyjemności. Restauracje i hotele w Alta Badia starają się, aby goście nigdy nie byli zawiedzeni ich ofertą, umiejętnie łącząc szacunek dla tradycji i ambitne nowoczesne techniki kulinarne, dzięki temu potrafią zadowolić nawet najbardziej wybredne podniebienia. Narciarski dzień można więc zakończyć elegancką kolacją przy świecach i nocnym zjazdem w blasku pochodni. Goście zmęczeni aktywnością sportową zaproszeni są na warsztaty tradycyjnej kuchni tutejszej mniejszości – Ladinów. Są to mieszkańcy wysokogórskich dolin, którzy zachowali oryginalną gwarę i zwyczaje, sięgające korzeniami Imperium Rzymskiego. W restauracji St Hubertus hotelu Rosa Alpina (w San Cassiano) szefuje Norbert Niederkoffler, zdobywca

dwóch gwiazdek Michelin. Jest to miejsce, którego nie może ominąć żaden prawdziwy foodie na swoim szlaku odkryć i doświadczeń. Smak, aromat, czar tej alpejskiej krainy kryje się tu w każdym daniu autorskiego menu wielkiego szefa.

A gdy zima minie, zielone stoki czekają na wędrowców, rowerzystów górskich i poszukiwaczy „nieba w gębie”. Infrastruktura wyciągów przystosowana jest do letniej turystyki, a schroniska nadal serwują smakołyki Południowego Tyrolu (więcej informacji: altabadia.org).

### **Lokalne specjalności:**

**Hugo:** aperitif na bazie prosecco, wody mineralnej, syropu z kwiatu dzikiego bzu z listkami mięty.

**Turtres:** ladyńskie pieczone pierożki nadziewane ricottą, szpinakiem lub kiszoną kapustą.

**Panicia:** rodzaj pożywnego krupniku.

**Schüttelbrot:** kruche placki chlebowe przyprawiane anyżem. Serwowane z suszonym spekiem i lokalnym twardym serem owczym. (awj)

