

SUMMER 2015 ESTATE - SOMMER - SOMMER



IN VETTA CON GUSTO

AUFSTIEG MIT GENUSS
PEAKS OF GASTRONOMY



www.altabadia.org



GOURMETE!

LA TUA META È IL GUSTO.

Torna anche quest'anno "In vetta con gusto", l'alta cucina più famosa delle Dolomiti, per coniugare uno stile di vita sano e sportivo con la cucina più raffinata. L'estate 2015 ci sorprende con "GourMete": il nuovo percorso sensoriale e gastronomico che ha a tema le più belle mete fra le montagne che fanno da cornice all'Alta Badia.

Quattro tour tematici permettono di entrare in un paradiso di gusto: **GourMete Nature, GourMete Family, GourMete UNESCO e GourMete Tradition.**

SCHÖNE ZIELE MIT GROSSEN GESCHMACKSERLEBNISSEN.

Auch in diesem Jahr schafft "Aufstieg mit Genuss" eine einzigartige Kombination aus der besten Gourmetküche der Dolomiten mit einem von sportlichen Aktivitäten und Gesundheit geprägten Lebensstil. Im Sommer 2015 gibt es die Premiere von "GourMete": neue Wege voller sensitiver und gastronomischer Genüsse mit den schönsten Plätzen im Herzen der Dolomiten als Ziel.

Der Weg zu diesem Paradies des guten Geschmacks führt über vier verschiedene Themenwege: **GourMete Nature, GourMete Family, GourMete UNESCO und GourMete Tradition.**

A TASTE OF PARADISE IS ALL YOURS.

"Peaks of Gastronomy" is back this year too! The most famous of 'high cuisine' initiatives in the Dolomites, an opportunity to combine a healthy and sporty outdoor life with a delicious and delicate cuisine is sure to please. Summer 2015 will surprise us with "GourMete": a sort of itinerary along the paths of the higher reaches of Alta Badia where you can take in the amazing panoramic views and stop off at the mountain huts... and of course the tasty dishes!

Four themed tours enable you to sample the best of the best: **GourMete Nature, GourMete Family, GourMete UNESCO and GourMete Tradition.**



GOURMETE TOUR NATURE

Scoprire i panorami mozzafiato del Sella, gustando i piatti unici del "poeta dei sapori" Tomaž Kavcic e dello chef svizzero Martin Dalsass.

Nicht nur die atemberaubenden Panoramen am Sella Massiv sind die Höhepunkte dieser Route. Auch die einzigartigen Gerichte von Tomaž Kavcic, Dichter der Geschmäcker, und des Schweizer Küchenchefs Martin Dalsass sorgen für jede Menge Begeisterung.

Take in the stunning views of the Sella and stop off to relish the menus served by Tomaž Kavcic, a poet of flavours, and the Swiss chef Martin Dalsass.

SENTIERO PANORAMICO DI COLFOSCO COLFOSCO HÖHENWEG COLFOSCO PANORAMA PATH

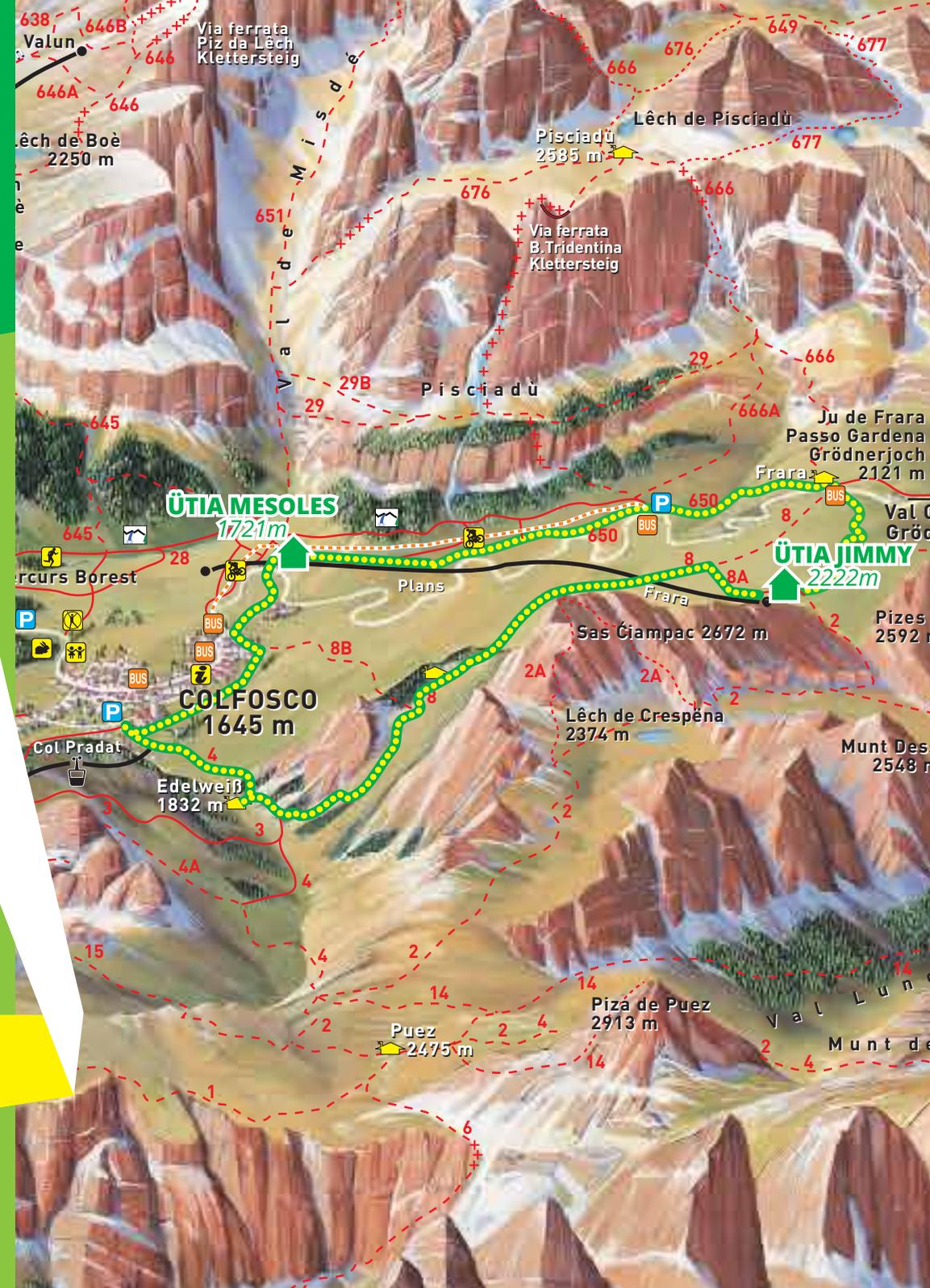
Itinerario/Wegverlauf/Itinerary:

Colfosco (1.645m) – Val Stella Alpina/Edelweisstal – Forcelles (2.161m)

Ütia Jimmy (2.222m) – Passo Gardena/Grödnerjoch (2.121m) – Ütia Mesoles (1.721m) – Colfosco

 DIFFICOLTÀ - SCHWIERIGKEITSGRAD - LEVEL OF DIFFICULTY
FACILE - LEICHT - EASY

 TEMPO DI PERCORRENZA - GEHZEIT - DURATION
3H, 40 MIN





ÜTIA 2.222 M JIMMY

Dalla terrazza del rifugio, situato al Passo Gardena, è possibile godere di una splendida vista panoramica sul Gruppo del Sella. Rivestito in legno, rispecchia la semplicità dell'architettura montana. Una particolarità della baita sono le grappe fatte in casa.

Spektakulär ist der Blick von der Jimmy Hütte auf die Sella Gruppe. Die Hütte nahe des Grödner Jochs wurde mit heimischen Hölzern restauriert und dokumentiert die schlichte Eleganz der alpinen Architektur. Spezialität des Hauses ist der selbstgemachte Grappa.

From the terrace of this refuge situated on the Gardena Pass, one can enjoy a splendid view of the Sella massif. Covered in wood, this refuge reflects the simplicity of mountain architecture. A particular feature of this refuge is its homemade grappa.

Colfosco - Mobil +39 333 4332262
www.jimmyhuetten.com - jimmi.schrott@rolmail.net



TOMAŽ KAVCIC

Filetto di maiale con pomodorini salati e carciofi

Lo chef Tomaž Kavcic, che ha ereditato da sua madre la passione per la cucina, cerca di mantenere nei suoi piatti la purezza dei gusti, usando tecniche di preparazione semplici e tradizionali ma anche innovative e totalmente singolari.

Schweinsfilet mit Salz-Cocktailtomaten und Artischocken

Für Tomaž Kavcic, der seine Leidenschaft fürs Kochen von seiner Mutter geerbt hat, ist die selbstverständliche Reinheit der Geschmäcker sehr wichtig. Dabei variiert er die Vorbereitungsmethoden, von vollkommen einfachen und traditionellen bis zu innovativen und völlig eigenständigen Techniken.

Pork filet with savoury cherry tomatoes and artichokes

Tomaž Kavcic, who inherited his cooking passion from his mother, takes care of fresh ingredients regarding the season and purity of flavours. He varies the preparation techniques from entirely simple and traditional to innovative and completely original ones.

Alto Adige S. Maddalena/Südtirol St. Magdalener



PRI LOJZETU

Pri Lojzetu
Dvorec Zemono, 5271 Vipava, Slovenia
+386 (0)5 368 70 07
zemono@zemono.si
www.prilojzetu.si



ÜTIA MESOLES

1.721M

Il rifugio Mesoles, adibito a bar e ristorante, dispone di ampia terrazza panoramica con vista sulla Val Mezdi e su tutto il Gruppo del Sella. Il rifugio è facilmente raggiungibile a piedi in una tranquilla passeggiata per i boschi con partenza dal paese di Colfosco.

Von der Terrasse dieser gemütlichen Hütte hat man einen herrlichen Blick auf die Sella Gruppe und das berühmte Mittagstal. Von Colfosco aus kommt man mit einem gemütlichen Spaziergang durch den Wald zu der Hütte, zu der eine Bar und ein Restaurant gehören.

The Mesoles refuge boasts a large terrace with great views of the Val Mezdi and the Sella group of mountains. This refuge is easy to reach on foot from Colfosco, with a pleasant walk through the woods.

Colfosco - Tel. +39 0471 836023
www.mesoles.it - info@mesoles.it



MARTIN DALSASS

Bollito di punta di manzo in brodo e olio d'oliva

Il futuro per lo chef Martin Dalsass significa il ritorno alla natura. La sua filosofia si può definire una simbiosi fra leggerezza e semplicità tipica della cucina mediterranea.

In der Olivenöl-Fleischbrühe gegarter Tafelspitz

Die Zukunft bedeutet für Martin Dalsass – zurück zur Natur. Ganz so, wie die Symbiose von Leichtigkeit und Schlichtheit der mediterranen Küche.

Boiled beef brisket in broth and olive oil

For the chef Martin Dalsass, the future means – returning to nature. His philosophy reflects perfectly the symbiosis of the lightness and simplicity of Mediterranean cuisine.



Alto Adige Schiava/Südtirol Vernatsch



TALVO BY DALSASS

Talvo by Dalsass
Via Gunels 15 - 7512 Champfèr - St. Moritz (CH)
+41 81 833 44 55
info@talvo.ch
www.talvo.ch

GOURMETE TOUR FAMILY

Due passi per le famiglie golose che vogliono raggiungere i piatti proposti da Joe Bastianich, "restaurant man" rinomato a livello internazionale, da Hywel Jones, famoso chef britannico, da Tohru Nakamura, chef giapponese di casa a Monaco di Baviera e da Matteo Metullio, lo chef stellato più giovane d'Italia.

Für die Familien, die sich gerne mit gutem Geschmack verwöhnen, sind es nur wenige Schritte. Dann warten auf sie die Kreationen von Joe Bastianich, dem berühmten "Restaurant Man", von Hywel Jones, dem renommierten britischen Starkoch, von Tohru Nakamura, dem japanischen Küchenchef aus München und von Matteo Metullio, dem jüngsten Sternekoch Italiens.

Ideal for the family wishing to have an excursion and choose from the menus proposed by Joe Bastianich –an internationally acclaimed "restaurant man", Hywel Jones – famous British chef, Tohru Nakamura – Japanese chef having made his name in Munich, and Matteo Metullio – Italy's youngest Michelin starred chef.

ITINERARIO - WEGVERLAUF - ITINERARY:

Passeggiate sull'altopiano Col Alt – Piz La Ila – Piz Sorega - Pralongià

Con l'utilizzo degli impianti Col Alt, Piz La Ila, Piz Sorega e Pralongià si raggiunge il vasto altopiano con le aree Movimènt. Qui si può ammirare un panorama a 360° con numerosi sentieri facili che permettono di raggiungere i rifugi **Piz Arlara, I Tablà, Bioch e Pralongià**.

Wanderungen auf dem Col Alt – Piz Ila – Piz Sorega – Pralongià Hochplateau

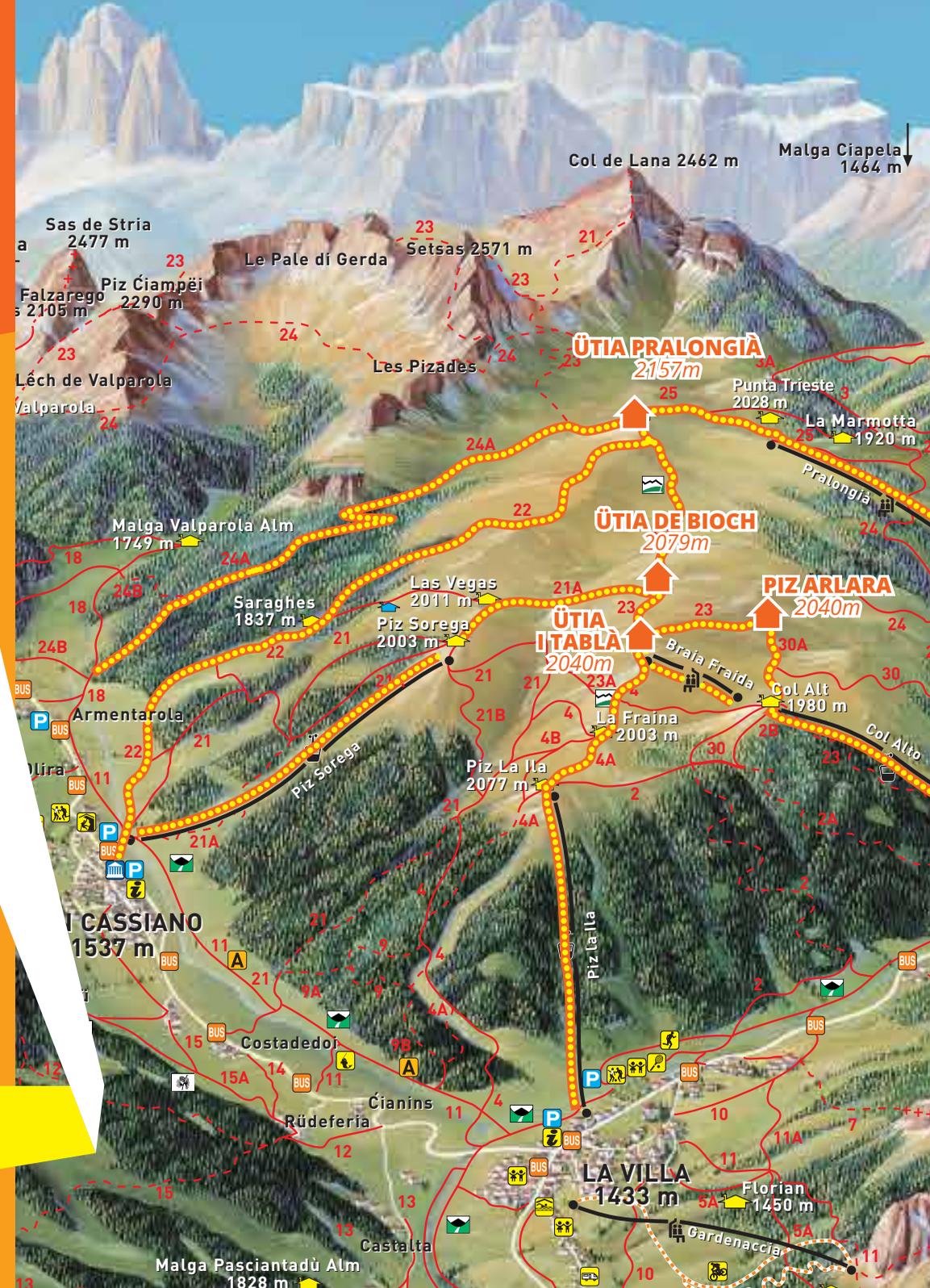
Mit den Aufstiegsanlagen Col Alt, Piz La Ila, Piz Sorega und Pralongià erreicht man die Hochebene mit einer wunderschönen Aussicht und den Movimènt Parks. Hier starten zahlreiche leichte Spazierwege, die zu den Berghütten **Piz Arlara, I Tablà, Bioch und Pralongià** führen.

Walks on the plateau Col Alt - Piz La Ila – Piz Sorega – Pralongià

The panoramic plateau with the Movimènt parks offers a lot of easy walks attainable by the lifts Col Alt, Piz La Ila, Piz Sorega and Pralongià. The huts **Piz Arlara, I Tablà, Bioch and Pralongià** can be reached by numerous paths.

 DIFFICOLTÀ - SCHWIERIGKEITSGRAD - LEVEL OF DIFFICULTY
FACILE / LEICHT / EASY

 TEMPO DI PERCORRENZA - GEHZEIT - DURATION
1-4 H





PIZ ARLARA

2.040 M

12

Una full immersion di Dolomiti è possibile stando seduti sulla terrazza panoramica del rifugio a 2.040 m, dove si possono ammirare dal Sasso Santa Croce al Gruppo del Sella, fino al Sassongher. L'interno del rifugio in stile tirolese, rende questo ambiente accogliente e rilassante.

Besser als auf der Terrasse dieser Hütte auf 2.040 m kann man die Pracht der Dolomiten nicht erleben. Heilig Kreuz, Sella und Sassongher wirken zum Greifen nah. Das Hüttenambiente mit seinem tirolischen Stil bietet eine gemütliche und einladende Atmosphäre.

From the terrace of the hut at 2.040 meters, enjoy a stunning Dolomites view including the Santa Croce mountain to the Sella Group and the mighty Sassongher peak. With traditional wooden interiors, the hut offers a welcoming and relaxing atmosphere.

Corvara - Tel. +39 0471 836633 - Mobil +39 329 0656602
info@pizarlara.it - www.pizarlara.it



MATTEO METULLIO

Gnocchi di patate su fonduta di Graukäse, puccia e insalata di trota al rafano

Dalla calda mano di Matteo Metullio e dal suo innato talento nasce la sua "buona e sana" cucina. Il più giovane chef stellato d'Italia sta accompagnando il volo del magico usignolo la Siriola, verso orizzonti sempre più ampi.

Kartoffelnocken auf Graukäsesauce, Schüttelbrot und Forellensalat mit Meerrettich

Die erfrischende Art von Matteo Metullio und sein angeborenes Talent sind die Basis für seine "gute und gesunde" Küche. Der jüngste Sterne-Koch Italiens begleitet den Flug der magischen Nachtigall Siriola zum Horizont, der immer weiträumiger wird.

Potato gnocchi on a Graukäse fondue, puccia bread and trout salad with horseradish

It is from the young but sure hands of Matteo Metullio that his talent shows itself in the "hearty and healthy" cuisine he creates. He is Italy's youngest Michelin starred chef and through his efforts 'La Siriola' continues its journey to ever more prestigious horizons.

13

Alto Adige Pinot Bianco/Südtirol Weißburgunder



LA SIRIOLA

Hotel Ciasa Salares
Str. Prè de Vi 31 - 39030 S. Cassiano
Tel. +39 0471 849445 - Fax +39 0471 849369
info@siriolagroup.it
www.siriolagroup.it



ÜTIA 2.040 M I TABLÀ

14

Il rifugio prende il nome dalla parola ladina "tablà", i fienili nei quali i contadini depongono il fieno per l'inverno. Arredato in stile tradizionale, offre un ambiente accogliente e ospitale. Gli amanti del calore del sole estivo possono usufruire dell'ampia terrazza.

Eine traditionsreiche Hütte mit einem traditionsreichen Namen. Als Tablà bezeichnet man die Hütten, in denen das Heu über den Winter gelagert wurde. Klassisches Ambiente mit warmer, gastfreundlicher Atmosphäre und einer großzügigen Sonnenterrasse.

The refuge takes its name from the Ladin word "tablà", the barns used by farmers to store hay during the winter. Traditionally decorated, this refuge offers guests a warm and hospitable welcome. Lovers of the summer sun can also take advantage of the large balcony.

Braia Fraida - Mobil +39 333 2884417
itabla@ladinia.it - www.ladinia.it/itabla



TOHRU NAKAMURA

"Risotto giapponese" di Geisels Werneckhof

Il ristorante Geisels Werneckhof nel suo accogliente ambiente art-nouveau offre una cucina moderna, ispirata alla gastronomia euroasiatica. Gustare un piatto diventa un'avventura sublime grazie al formidabile mix di aromi e consistenze.

„Japanisches Risotto“ aus Geisels Werneckhof

Im gemütlichen Jugendstil-Ambiente des Restaurants Geisels Werneckhof wird eine moderne eurasisch inspirierte Küche angeboten. Dabei bringt sie einen verblüffenden Mix an Aromen und Texturen ins Spiel, der das Genießen vollends zum Erlebnis macht.

„Japanese risotto“ from Geisels Werneckhof

The cozy Art-Nouveau atmosphere of the restaurant Geisels Werneckhof offers a modern international and Japanese-style cuisine. It integrates an astounding mixture of aromas and textures that make enjoying a meal a consummate and sublime experience.

15



Alto Adige Gewürztraminer/Südtirol Gewürztraminer



GEISELS WERNECKHOF

Werneckstraße 11
D-80802 München
+49 (0)89 388 795 68
info@geisels-werneckhof.de
www.geisels-werneckhof.de



ÜTIA DE 2.079M BIOCH

La baita montana, rivestita in legno è il luogo ideale per riscoprire il fascino delle usanze e tradizioni alpine, anche nell'architettura. La terrazza con vista panoramica, da dove sembra si possa toccare la Marmolada con un dito, è il fiore all'occhiello della baita.

Diese Berghütte, die ganz mit Holz eingerichtet wurde, vermittelt perfekt die Faszination der alpinen Bräuche und Traditionen. Die Visitenkarte der Hütte ist die Terrasse mit dem einzigartigen Panorama und dem Blick auf die Marmolada, die zum Greifen nahe scheint.

This refuge covered in wood is the ideal place to discover fascinating Alpine customs and traditions, also in its architecture. It feels like you can literally reach out and touch the Marmolada mountain from the panoramic balcony, the real gem of this refuge.

San Cassiano - Mobil +39 338 4833994
info@bioch.it - www.bioch.it

JOE BASTIANICH EDUARDO VALLE LOBO



Cervo, Refosco Bastianich Winery, aglio orsino e ravanello fermentato

Orsone è un luogo dove l'essenza italiana incontra l'anima internazionale che caratterizza la famiglia Bastianich. Si tratta non solo del primo Bed & Breakfast aperto da Joe e Lidia Bastianich ma è anche l'unico ristorante Bastianich in Europa corredato di una più informale taverna in puro stile americano.

Hirsch, Refosco Bastianich Winery, Bärlauch und vergorene Radieschen

Orsone ist ein Ort, wo sich das italienische Flair mit der internationalen Atmosphäre vermischt. Es handelt sich um das erste Bed & Breakfast, das von Mutter Lidia und Sohn Joe Bastianich eröffnet wurde und es ist auch das einzelne Bastianich Restaurant in Europa mit einer Taverne im amerikanischen Stil.

Deer, Refosco from the Bastianich Winery, wild garlic and fermented radish

Orsone, a cozy, welcoming place with an international feel was born of a strong attachment to the territories. It is the first B&B opened by Joe and Lidia Bastianich and the single Bastianich restaurant in Europe with an American style taverna.

Calabrone Bastianich Winery



ORSONE RISTORANTE E B&B

Via Darnazzacco 63 Gagliano
Cividale del Friuli - UD
+39.0432.732053
info@orsone.com
www.orsone.com



ÜTIA PRALONGIÄ

2.157 M

18

Il rifugio Pralongià è situato sull'omonimo altopiano sopra Corvara e San Cassiano a 2157 m. Per gli amanti della tranquillità e dei panorami dolomitici a 360°, sussiste la possibilità di pernottare in una delle stanze, arredate con stile e curate nei minimi particolari.

Auf einem malerischen Aussichtspunkt zwischen San Cassiano und Corvara auf 2157 m Höhe steht die Pralongiä Hütte. Faszinierend ist nicht nur das 360 Grad Panorama sondern auch die Möglichkeit, in einem der schlicht und elegant designten Zimmer zu wohnen.

This hut is situated on the Pralongià plateau above Corvara and San Cassiano at 2157 m a.s.l.. For those who adore tranquility and 360° views of the Dolomites, it is possible to stay overnight in the rooms with elegant furnishings and attention to detail.

San Cassiano - Tel. +39 0471 836072
info@pralongia.it - www.pralongia.it



HYWEL JONES

**Arrosto di agnello di Brecon, paté di pomodori al vino e olive,
insalata di piselli estivi, funghi finferli marinati**

Hywel Jones in cucina ama unire idee nuove agli aromi antichi, utilizzando ingredienti di alta qualità. La sua parola d'ordine è "perfezione": dagli ingredienti base fino al risultato finale.

**Rostbraten vom Brecon-Lamm, Weintomaten- und Olivenpastete,
Sommererbsensalat, marinierte Pfifferlinge**

Zur Hywel Jones Leidenschaft gehört die Vereinigung von neuen Ideen mit klassischen Aromen mit Verwendung von Zutaten höchster Qualität. Perfektion ist sein Credo.

**Roast rump of Brecon lamb, vine tomato and olive tart, salad of Summer peas,
marinated girolle mushrooms**

In the kitchen, Hywel Jones adores combining new ideas with traditional flavours, using the very best ingredients. This starred chef's byword is 'perfection'.

19



Alto Adige Pinot Nero/Südtirol Blauburgunder



THE PARK

Lucknam Park Hotel & Spa
Colerne, Chippenham,
Wiltshire, SN14 8AZ (UK)
Tel. +44 (0) 1225 742777
reservations@lucknampark.co.uk
www.lucknampark.co.uk

GOURMETE TOUR UNESCO

Il tour, che parte dal parco naturale Fanes-Senes-Braies Patrimonio Mondiale UNESCO, ci porta a scoprire i piatti dello chef Norbert Niederkofler ed il suo innovativo modo di intendere la cucina.

Diese Route startet im Naturpark Fanes-Sennes-Prags im UNESCO Welterbe. Unterwegs locken die Gerichte des Sternekochs Norbert Niederkofler, dessen innovative Interpretationen der Küche eine unvergessliche Entdeckung sein werden.

This tour sets off from the Fanes-Senes-Braies natural park, part of the UNESCO World Heritage area, and will lead us on the way to discover the wonderful dishes of chef Norbert Niederkofler – you are sure to fall in love with his innovative way of interpreting cuisine.

CAPANNA ALPINA – FORCELA DL LECH – LECH DE LAGACIÓ

Itinerario/Wegverlauf/Itinerary:

Capanna Alpina (1.726m) – Col de Locia (2.069m) – Gran Plan – Forcela dl Lech (2.475m) – Lech de Lagació (2.182m) – Ütia Scotoni (1.985m) – Capanna Alpina



DIFFICOLTÀ - SCHWIERIGKEITSGRAD - LEVEL OF DIFFICULTY
MEDIA-IMPEGNATIVA / MITTEL-ANSPRUCHSVOLL / MEDIUM-DIFFICULTY



TEMPO DI PERCORRENZA - GEHZEIT - DURATION
4-5H





ÜTIA SCOTONI

1.985 M

22

La baita è ubicata all'interno del parco naturale Fanes-Senes-Braies, Patrimonio Mondiale UNESCO. Gustose specialità alla griglia e una carta dei vini con oltre 300 etichette attendono gli escursionisti. Il rifugio dispone di un parco animali per gli ospiti più piccoli.

Die Hütte liegt im Herzen des Naturparks Fanes-Sennes-Prags, der zum UNESCO Welterbe zählt. Schmackhafte Grillspezialitäten und eine Weinkarte mit mehr als 300 Markenweinen warten auf die Wanderer. Zur Schutzhütte gehört ein Tierpark für die kleinen Gäste.

The mountain refuge is located in the Fanes-Senes-Braies natural park - a UNESCO World Heritage Site. It serves tasty grilled specialities and has a wine list with over 300 labels for excursionists. The refuge also has a children's animal park.

S.Cassiano - Tel. +39 0471 847330
info@scotoni.it - www.scotoni.it



NORBERT NIEDERKOFLER

Ravioli al caprino liquido, ortiche e animelle

Norbert Niederkofler, un nome, due stelle. Gli ingredienti della sua cucina, semplice, ma allo stesso tempo raffinata sono il rispetto del prodotto e l'arte di valorizzarlo al massimo.

Ravioli mit weichem Ziegenkäse, Brennnessel, Bries

Norbert Niederkofler. Ein Name, zwei Sterne. Die Grundvoraussetzungen für seine einfachen aber trotzdem raffinierten Gerichte sind die Verwendung der besten Produkte und deren Respekt.

Ravioli with fresh goat cheese, nettles and sweetbreads

Norbert Niederkofler, 1 name, 2 stars. The basic prerequisite for his simple as well refined dishes is the high quality of the products and their respect.

Alto Adige Sauvignon/Südtirol Sauvignon



ST. HUBERTUS

Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina
Str. Micurà de Rù 20, 39036 S. Cassiano (BZ)
Tel. +39 0471 849500
info@rosalpina.it
www.rosalpina.it

23

GOURMETE TOUR TRADITION

Una camminata ai piedi del maestoso Santa Croce con la creazione prelibata di Nicola Laera, primo chef stellato originario della Val Badia.

Der Höhepunkt dieser Wanderung beim majestätisch gelegenen Heiligkreuz ist die köstliche Kreation von Nicola Laera, dem ersten aus dem Gadertal stammenden Sternekoch.

A walk along the lower reaches of the majestic Santa Croce where the creation of Nicola Laera awaits you. He is the first prizewinning chef with origins from Val Badia.

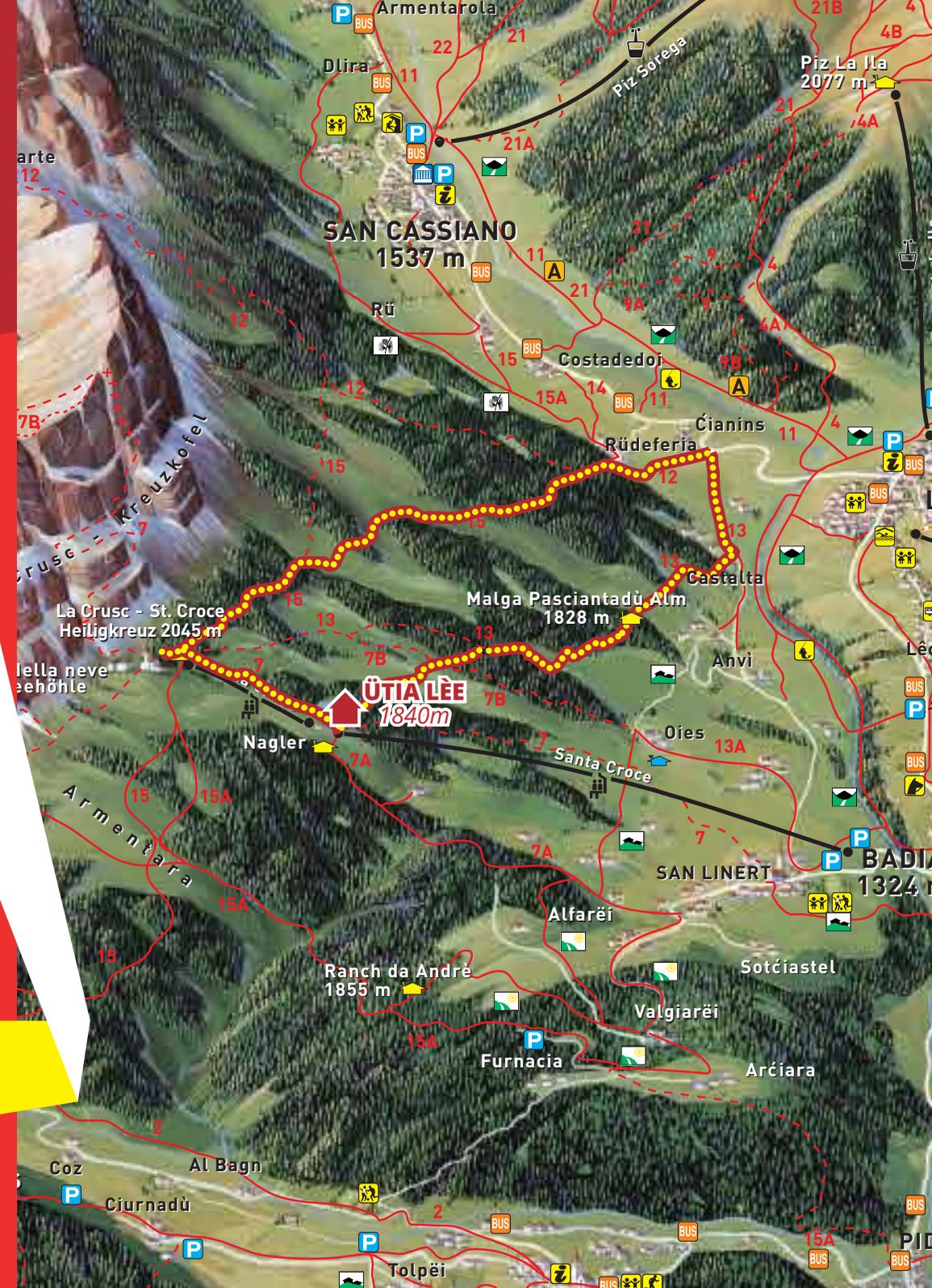
ĆIANINS – SANTA CROCE/HEILIGKREUZ – LA VILLA

Itinerario/Wegverlauf/Itinerary:

Ćianins (La Villa) – Santa Croce / Heiligkreuz (2045m) – Ütia Lëe (1840m) – Ćianins (La Villa)

 DIFFICOLTÀ - SCHWIERIGKEITSGRAD - LEVEL OF DIFFICULTY
FACILE-MEDIO / LEICHT-MITTEL / EASY-MEDIUM

 TEMPO DI PERCORRENZA - GEHZEIT - DURATION
4H





ÜTIA LÈE ^{1.840 M}

Il rifugio, con terrazza al sole ben riparata dal vento, è situato a due passi dalla seggiovia quadriposto "S. Croce". Gli ambienti interni sono arredati in stile tradizionale e rivestiti in legno, con un'ampia griglia, che predomina il locale principale.

Eine klassische Hütte, die nur wenige Schritte vom Vierersessellift "Santa Croce" entfernt ist. Sonnenreiche und zugleich windgeschützte Terrasse. Das Interieur ist traditionell ladinisch mit viel Holz und einem großen Grill, der zentral im Lokal aufgebaut ist.

This refuge, with a sun-kissed balcony that is sheltered from the wind, is situated close to the "Santa Croce" 4 seater chair lift. Its interiors are traditionally decorated with wood finishings and a large barbecue that represents the main feature of the dining area.

Badia - Tel. +39 0471 839848 - Mobil +39 347 2383927
rifugiolee@alice.it - www.rifugiolee.it



NICOLA LAERA

Ravioli di farina di segale ripieni di pastinaca, fondo di Graukäse, cipolla agrodolce e puccia croccante

Cultura ladina. Anche nel piatto. Che trova nuove ispirazioni grazie al tocco di un giovane chef ladino, Nicola Laera. Qualità delle materie prime. Selezionate con cura. Il tutto in un ambiente che sa di montagna in modo rispettoso, quello del ristorante gourmet La Stüa de Michil.

Ravioli aus Roggenmehl, gefüllt mit Pastinake, Graukäsesauce, süßsaure Zwiebel und knuspriges Schüttelbrot

Ladinische Kultur auch am Tisch. Eine neue Inspiration, die wir einem jungen ladinischen Chefkoch Nicola Laera verdanken. Qualität der Rohstoffe. Sorgfältig ausgewählt. Das alles in einem Ambiente, das auf respektvoller Art und Weise Berge inspiriert. Dies finden Sie im Gourmet-Restaurant La Stüa de Michil.

Rye flour ravioli filled with parsnip, Graukäse cheese, sweet and sour onion and crispy puccia bread

Ladin culture. In your dish too. It finds new inspirations thanks to the touch of a young ladin chef called Nicola Laera. Handpicked high quality raw materials. All these ingredients in a location which respectfully reminds us of the mountains, the gourmet restaurant La Stüa de Michil.

Alto Adige Pinot Grigio/Südtirol Pinot Grigio



LA STÜA DE MICHIL

Hotel La Perla
Str. Col Alt 105 - 39033 Corvara
Tel. +39 0471 831000
Fax. +39 0471 836568
info@hotel-laperla.it
www.hotel-laperla.it



29.07.2015

ARTEMOZIUN... ERT Y SAUS

GLI ARTISTI LOCALI INCONTRANO L'ARTE CULINARIA

Il sentiero lungo il torrente tra La Villa e San Cassiano negli ultimi anni si è trasformato in un palcoscenico, sul quale ad esibirsi sono gli artisti locali, essendovi esposte le loro opere durante tutto l'anno. La manifestazione serale del 29 luglio, vuole esaltare l'emozione creata dall'accostamento fra arte e piacere culinario, per una serata all'insegna delle sensazioni uniche. Ad alcune opere saranno abbinati dei piatti finger food, creati appositamente dai ristoratori locali e accompagnati da un bicchiere di vino altoatesino. Per info e/o prenotazione: uffici turistici Alta Badia.

28

EINHEIMISCHE KÜNSTLER BEGEGNEN KULINARISCHEN KÜNSTEN

Der Wanderweg zwischen La Villa und San Cassiano wurde in den letzten Jahren von den Werken von einheimischen Künstlern geschmückt. Kunst und Genuss charakterisieren die Abendveranstaltung vom 29. Juli. Am Standort einiger Kunstwerke wird Finger Food angeboten, das von einheimischen Restaurants zubereitet wird. Dabei darf ein Glas mit Südtiroler Wein nicht fehlen. Anmeldung bei den Tourismusbüros.

LOCAL ARTISTS MEET CULINARY ART

Our love of art and food is brought together on July 29 with a guided moonlight walk down the Artists' Path, that links La Villa and San Cassiano and has been transformed into a stage where local artists can display their art all year round. Some pieces of artwork has an accompanying dish of finger food, created by local restaurateurs and accompanied by a glass of fine South Tyrol wine. Information and reservations: tourist offices Alta Badia.





06.08.2015
LA DOLOMITICA

SIMPOSIO GASTRONOMICO SOTTO IL SASSO DI GHIACCIO

Il Sasso di Ghiaccio, "Sas Dlacia" in ladino, sarà la cornice per la prima edizione della Dolomitica. Alcuni chef fra i migliori ristoranti dell'Alta Badia e di Cortina d'Ampezzo parteciperanno ad un simposio gastronomico nel cuore delle Dolomiti, Patrimonio Mondiale UNESCO. Giovedì 6 agosto, gli chef delle due valli ladine presentano un menu gourmet all'insegna dei prodotti di alta montagna nei meravigliosi prati alle porte del parco naturale Fanes-Senes-Braies. Una parte del ricavato andrà devoluta in beneficenza. Prenotazione obbligatoria. Maggiori informazioni presso gli uffici turistici.

GASTRONOMISCHES SYMPOSIUM UNTER DEM SAS DLACIA

Der magische Ort des Sas Dlacia bildet den stilvollen Rahmen für die erste Ausgabe des Events La Dolomitica. Bei dieser Veranstaltung treffen sich Küchenchefs der besten Restaurants aus Alta Badia und Cortina d'Ampezzo zu einem gastronomischen Symposium im Herzen der Dolomiten, UNESCO Welterbe. Dabei werden am Donnerstag, den 6. August, die Chefs der beiden ladinischen Täler auf den herrlichen Almwiesen am Eingang zum Naturpark Fanes-Sennes-Prags ein Menü präsentieren, das sich ganz um die Bergprodukte dreht. Ein Teil des Erlöses aus diesem Symposium wird für wohltätige Zwecke gespendet. Reservierungen sind für dieses Symposium obligatorisch. Weitere Informationen gibt es bei den Tourismusbüros.

GASTRONOMY SYMPOSIUM BENEATH THE SAS DLACIA

The Sas Dlacia is the choice for the first holding of the La Dolomitica. A number of chefs from the best restaurants in Alta Badia and Cortina d'Ampezzo will take part in a gastronomy symposium right in the heart of the Dolomites, a UNESCO World Heritage site. On Thursday 6 August the chefs from these two Ladin valleys will present a gourmet menu to celebrate the high mountain produce. This event will take place in the flowery meadows bordering the Fanes-Senes-Braies natural park. A part of the money raised will be go to a charitable cause. Booking required. Further information may be obtained from tourist offices direct.



01.09.2015

CENA AL MUSEO LADIN URSUS LADINICUS

Nella suggestiva cornice del Museo Ladin Ursus ladinicus di San Cassiano, dedicato all'orso preistorico delle Dolomiti, si terrà la prima edizione della cena al museo. Durante la serata di gala, in programma il primo settembre, sei ristoranti dell'Alta Badia (St. Hubertus**, La Siriola*, La Stüa de Michil*, La Gana, Hotel Diana e Hotel Gran Ander) presentano un raffinato menu a tema. Un'esperienza unica in un'atmosfera del tutto particolare, fra le sale ricche di storia e la ricostruzione della caverna del Conturines allestita nel museo. Per info e/o prenotazione: uffici turistici Alta Badia.

32

ABENDESSEM IM MUSEUM LADIN URSUS LADINICUS

Im Museum Ladin Ursus ladinicus in San Cassiano, das dem prähistorischen Höhlenbären gewidmet ist, wird das erste Abendessen im Museum stattfinden. Anlässlich des Galaabends am 1. September richten sechs einheimische Restaurants (St. Hubertus**, La Siriola*, La Stüa de Michil*, La Gana, Hotel Diana und Hotel Gran Ander) ein raffiniertes Themenmenü her. Ein einzigartiges Erlebnis mit einer besonderen Atmosphäre inmitten der Geschichte und des Lebensraumes des Höhlenbären. Anmeldung bei den Tourismusbüros.

DINNER AT THE MUSEUM LADIN URSUS LADINICUS

The Museum Ladin Ursus ladinicus in San Cassiano, dedicated to the cave bear of the Dolomites, is the location of the first dinner at the museum. Six local restaurants (St. Hubertus**, La Siriola*, La Stüa de Michil*, La Gana, Hotel Diana and Hotel Gran Ander) will prepare a refined menu based on a special topic during the gala evening on the 1st September. It's a unique experience in a special atmosphere among the evolution history and the habitat of the cave bear. Information and reservations: tourist offices Alta Badia.





CORSI DI CUCINA LADINA

Tra turtres, strudel di mele e altri piatti tipici: un divertente corso di cucina locale attende gli interessati al maso Alfarëi. Ogni mercoledì dalle ore 10.30, Rosa Piccolruaz svela i segreti della cucina ladina: semplice e genuina. Non solo verranno preparati i piatti tipici, ma una volta pronti, si potranno gustare le varie specialità. Iscrizioni: presso gli uffici turistici.

KOCHKURSE ZUR LADINISCHEN KÜCHE

Eine Begegnung mit Turtres, Apfelstrudel und anderen Ladinische Köstlichkeiten. Jeden Mittwoch ab 10.30 Uhr gibt es den unterhaltsamen Kochkurs im historischen Bauernhof Alfarëi bei Rosa Piccolruaz. Nach der Zubereitung der einfachen und authentischen Gerichte wird gemeinsam gegessen. Anmeldung bei den Tourismusbüros.

LADIN COOKERY COURSES

Turtres, apple strudel and other succulent and traditional dishes: entertaining local cookery lessons await you at the Alfarëi farmstead. Every Wednesday at 10.30am, Rosa Piccolruaz reveals the secrets of Ladin cookery: simple and genuine dishes. To reserve your place, please contact the tourist offices.



PRODOTTI DI QUALITÀ DELL'ALTO ADIGE

I prodotti di qualità dell'Alto Adige: origine garantita e qualità controllata. Organismi di controllo indipendenti verificano l'osservanza dei requisiti di qualità. www.prodottitipicaltoadige.com

SÜDTIROLER QUALITÄTSPRODUKTE

36 Südtiroler Qualitätsprodukte zeichnen sich durch die Herkunft aus Südtirol, eine Qualität, die über dem gesetzlichen Standard liegt sowie Qualitätskontrollen durch unabhängige zertifizierte Kontrollstellen aus. www.suedtirolerspezialitaeten.com

SOUTH TYROLEAN QUALITY PRODUCTS

South Tyrolean Quality Products stand for South Tyrolean origin and certified quality. Independent control bodies ensure that the quality regulations have been adhered to. www.southtyroleanqualityfood.com



Consumo di carburante ciclo misto (litri/100km) 3,8 - 6,5; emissioni CO₂ (g/km) 99 - 152.
BMW Financial Services: la più avanzata realtà nei servizi finanziari.

BMW EFFICIENT DYNAMICS.
MENO EMISSIONI. PIÙ PIACERE DI GUIDARE.

BMW Serie 2
Active Tourer



www.bmw.it

Piacere di guidare

visit ARMANI.COM



NUOVA BMW SERIE 2 ACTIVE TOURER.

In città, in viaggio, insieme: qualunque sia la vostra idea di libertà, da oggi potrete viverla al meglio. BMW Serie 2 Active Tourer esprime un nuovo concetto di movimento: versatile e spaziosa, è la compagna ideale per chi fa del dinamismo il proprio stile di vita. Dallo shopping in centro alla gita fuori porta, scoprite il piacere di muovervi senza limiti.

SCOPRITELA IN TUTTE LE CONCESSIONARIE BMW.



EA7
EMPORIO ARMANI

Corvara

Tel. +39 0471/836176
Fax +39 0471/836540
corvara@altabadia.org
Str. Col Alt, 36
I-39033 Corvara in Badia

Colfosco

Tel. +39 0471/836145
Fax +39 0471/836744
colfosco@altabadia.org
Str. Pecëi, 2
I-39033 Colfosco

La Villa

Tel. +39 0471/847037
Fax +39 0471/847277
lavilla@altabadia.org
Str. Colz, 75
I-39036 La Villa

www.altabadia.org

follow us on



#altabadia

San Cassiano

Tel. +39 0471/849422
Fax +39 0471/849249
s.cassiano@altabadia.org
Str. Micurà de Rù, 26
I-39036 San Cassiano

Badia

Tel. +39 0471/839695
Fax +39 0471/839573
badia@altabadia.org
Str. Pedraces, 29/A
I-39036 Badia

La Val

Tel. +39 0471/843072
Fax +39 0471/843277
laval@altabadia.org
San Senese, 1
I-39030 La Val