ALTA BADIA IN SMUČANJE Z OKUSOM:

Chef's Cup Südtirol

Znano zimsko letovišče Alta Badia v osrčju italijanskih Dolomitov, ki so na Unescovem seznamu svetovne dediščine, ponuja precej več kot le smučanje – obiskovalcem je namreč na voljo smučanje z okusom, ki združuje šport z vrhunsko kulinariko, zaradi česar postaja letovišče zadnja leta vse bolj priljubljeno.

Katja Kralj (besedilo) & Dean Dubokovič (foto)

Že šesto leto zapored je šest dni v januarju potekal tradicionalni dogodek Chef's Cup Südtirol. Norbert Niederkofler, šef kuhinje z dvema Michelinovima zvezdicama v restavraciji St. Hubertus (hotel Rosa Alpina), šef Fabio Cucchelli, restavracija La Siriola (hotel Ciasa Salares), in šef Arturo Spicocchi, ena Michelinova zvezdica, restavracija La Stüa de Michil (hotel La Perla), trije idejni očetje, imenovani tudi DoloMitici, pravijo, da je omenjeni dogodek pravzaprav le njihov način življenja, izpeljan na bolj profesionalen način. In to je: en smučarski spust, vrhunska krožnik in vino, po večerji pa še pogovori z veliko smeha in morda še kozarček žganja ali dva in dobra cigara.

Neformalno druženje šefov kulinarike in zanimivi pogovori o kulinaričnih trendih, brez tekmovanja v kuhinji, ampak s tekmovanjem na snegu, so se iz leta v leto izjemno razvijali in vzbujali vse večje zanimanje, zato so se odločili, da letos odprejo vrata tudi preostali javnosti, z željo, da Alta Badia postane središče zvezd in tudi drugim gostom ponudi kulinarično, kulturno in športno doživetje.

Dogodek, vreden približno 300.000 evrov, je bil tudi letos seveda obkrožen z luksuznimi znamkami: avtomobili Audi, različne vrste pijače in čokolade ter cigare so pripomogli k čudoviteemu vzdušju in privabili goste od vsepovsod, da se udeležijo tekmovanja na smučeh, z avtomobili Audi in golfom ter si privoščijo aperitive in večerje v luksuznih kočah in zabavo v diskotekah.

Kulinarična in tudi preostala presenečenja so se vrstila iz dneva v dan. Najsvetlejše za nas pa je bilo kosilo na uživaški terasi hotela Ciasa Salares, kjer sta poleg preostalih petih šefov kulinarike iz Nizozemske, Nemčije, Švice in Italije blestela tudi slovenska zvezda kulinarike Tomaž Kavčič iz Dvorca Zemono in izjemna vinarska zvezda Marjan Simčič.

Smučanje z okusom pa se seveda nadaljuje in krožnike vrhunskih šefov kulinarike lahko vso zimo okušate v desetih kočah na smučiščih. Nam je seveda najljubša Ütia Piz Arlara, kjer lahko poskusite krožnik Tomaža Kavčiča iz Dvorca Zemono, ne pozabimo pa še na najrazkošnejši hotel Rosa Alpina v San Cassianu, kjer se lahko sprostite z vini Marjana Simčiča.

Krožijo tudi govorice, da naj bi Slovenija prihodnje leto dobila predstavitveni večer. Zanimivi bi bili večerja in potem zabava v eni izmed desetih luksuznih koč na smučišču ... //