

## NEVE GOURMET DI M.CROCI, C.GATTONI, U.TORELLI

GRAPPE ARTIGIANALI  
CON PRANZI STELLATI  
E CENE NELLA BOLLA

In quota si arriva faticando con gli sci o su comode carrozze vintage: cibo e un brindisi sono la ricompensa

**1-CORVARA IN BADIA (BZ)****CHEF IN BAITA**

Inizia sabato 9 dicembre la 10ª edizione di *Gourmet Skisafari* che porterà gli sciatori di baita in baita a scoprire i piatti di chef internazionali. Oltre agli italiani Alajmo, Cantafio e Berton, ci sarà anche la proposta dello sloveno Tomaž Kavcic. La tessera, che comprende la degustazione di quattro piatti e dei vini abbinati, costa 80 euro ([altabadia.org](http://altabadia.org)).

**2-CARINZIA (AUSTRIA)****FONDUTA SOTTO LE STELLE**

Avvolti da una cupola di vetro ai piedi del monte Goldeck, Christa e Oliver, gestori del Landgasthof Marhube ([marhube.at](http://marhube.at)), preparano una fonduta per cene romantiche o per pochi amici. Si mangia e si guardano stelle e vette innevate. Per chi lo desidera, ci sono le escursioni nel Parco Naturale del monte Dobratsch camminando su sentieri innevati fino al rifugio sul Zehner Nock ([carinzia.at](http://carinzia.at)).

**3-CELERINA (SVIZZERA)****UN TEA PER TUTTI I GUSTI**

Si chiama Afternoon Tea, l'appuntamento su prenotazione del Cresta Palace hotel di Celerina che propone una selezione di tea organici Sirocco accompagnati da *étagère dolci e salate del Pastry Chef Andrea Burroffato*. Due le date da non perdere: il 20 dicembre, concerto degli Armstrong's Ambassadors; il 27 gennaio, cena dedicata al Pinot Nero ([crestapalace.ch](http://crestapalace.ch)).

**4-MADONNA DI CAMPIGLIO (TN)****TELEMARK & ASSAGGI**

Appuntamento dal 15 al 17 dicembre, nella skiaerea Campiglio Dolomiti di Brenta, con *Telemark & Food Experience*, evento che combina la possibilità di avvicinarsi al telemark (con lezioni per bambini e principianti) a pranzi in baita e assaggi di prodotti locali, tra cui vini Trentodoc e polenta carbonera ([campigliodolomiti.it](http://campigliodolomiti.it)).

**5-SANTA MASSENZA (TN)****NOTTI DA DISTILLATORI**

L'antica arte della distillazione di vinacce raccontata nella *Notte degli alambicchi accesi*, dal 7 al 10 dicembre nel borgo di Santa Massenza, capitale della grappa artigianale trentina ([gardatrentino.it](http://gardatrentino.it)).

**6-ZERMATT (SVIZZERA)****DEGUSTAZIONI IN CARROZZA**

Una lussuosa carrozza vintage per lo storico treno a cremagliera che collega Zermatt (Vallese) alla stazione del Gornergrat (3.089 m): si chiama *NostalChic*, pochissimi posti tutti con vista Cervino. L'esperienza (circa 6 ore, ogni mercoledì dal 27/12) include anche una sosta al ristorante *Riffelhaus 1853* ([gornergrat.ch](http://gornergrat.ch)).

**7-BIELLA****MENÙ D'ALTA QUOTA**

Risotto alle erbe di campo, formaggio d'alpeggio, ravioli al burro fuso e sugo d'arrosto dello chef *Ernesto Tonetto all'albergo Bucaneve nell'Oasi Zegna* ([bucaneve.eu](http://bucaneve.eu)).

