



CHEF'S CUP SÜDTIROL Ed. 2010 17 - 19 GENNAIO 2010

L'ECCELLENZA DELLA CUCINA GOURMET I MIGLIORI CHEF DEL MONDO SI INCONTRANO SUGLI SCI

Amedeo Modigliani sarà l'ispiratore del menù inedito

Alta Badia (Bz) – Da un'idea di Norbert Niederkofler, lo chef altoatesino con due stelle Michelin, ritorna la quinta edizione di **Chef's Cup Südtirol 2010**. Un appuntamento gourmand e lifestyle, che raduna i principali protagonisti della migliore cucina nazionale e internazionale, in una cornice mozzafiato ed eccellente come quella dell'Alta Badia, la nota località di montagna che vanta il titolo, ottenuto nel 2008 dal Touring Club Italiano, di migliore località delle Alpi. Protagonisti di questa tradizionale festa sono i **Dolo"Mitici"**, i tre chef stellati dell'Alta Badia: **Norbert Niederkofler ristorante St. Hubertus due stelle Michelin**, **Claudio Melis ristorante La Siriola una stella Michelin** e **Arturo Spicocchi ristorante La Stüa de Michil una stella Michelin** che ospiteranno amici e colleghi provenienti da tutta Italia e dal mondo.

Sarà l'**arte** ad accompagnare questa nuova edizione della Chef's Cup grazie alla partecipazione di **Modigliani Institut** con alcune opere e un inedito. Un **antico menù di sei portate** dell'artista, scritto e disegnato nel 1919 in occasione della nascita della figlia Jeanne, che oltre a essere presentato per la prima volta verrà interpretato dagli chef che avranno l'onore di realizzarlo. E per rendere ancora più interessante questo debutto artistico-culinario, durante la cena di gala, gli stessi gran maestri illustreranno le loro creazioni a tutti i partecipanti, descrivendo il rispettivo piatto e l'ispirazione che lo ha generato. Tale menù sarà poi proposto nei ristoranti degli chef, che per un anno saranno gli ambasciatori del nome Modigliani. Ma c'è anche un'altra iniziativa parallela che coinvolge gli chef stellati altoatesini e che si chiama "**Sciare con gusto**" itinerario goloso attraverso il quale, si potranno gustare, nei diversi rifugi dell'Alta Badia, i piatti preparati dai rispettivi cuochi coinvolti.

La **filosofia** di questo nuovo appuntamento della **Chef's Cup** è semplice quanto importante e fondamentale. Tutti i professionisti presenti condividono unanimamente l'obiettivo di **mantenere alti i parametri di qualità** e di **prodotto**



territoriale, di artigianalità e selezione delle materie prime, fattori indispensabili che rendono la qualità italiana in cucina, un valore unico nel panorama internazionale. Ed è proprio da ciò che prende spunto, in ogni edizione, la **realizzazione di un momento d'incontro ad alto valore aggiunto**, per *parlare, confrontarsi e discutere sul valore dell'eccellenza. Nel talk show in programma, il prof. Mauro Defendente Febbrari esperto di alimentazione, racconterà il piacere del mangiar sano rapportato alla scelta di ingredienti e piatti mediterranei.*

Questo il programma:

Domenica 17 gennaio - Sera : presso l'hotel Rosa Alpina di San Cassiano

Aperitivo di benvenuto a cura degli Chef dell'Alto Adige che partecipano al progetto "Sciare con gusto" capitanati dai Dolo-mitici.

Cucineranno:

Herbert Hinter, Rist. Zur Rose
Jörg Trafoier, Rist. Kupperlain
Karl Baumgartner, Rist. Schöneck
Martin Obermarzoner, Rist. Jasmin
Armin Mayerhofer, Rist. Anna Stuben
Anna Matscher, Rist. Zum Lowen
Gerhard Wieser, Rist. Trenkerstube
Peter Gilter, Rist. Stafler
Wolfgang Kershbaumer, Rist. La Passion

La serata proseguirà all'hotel **Ciasa Salares** con la **degustazione di Cioccolato di Modica abbinato al Caffè Nespresso, al Rum Zacapa, alla Grappa Segnana e sigari.**

Lunedì 18 gennaio:

In mattinata Acqua Panna S.Pellegrino Ski Cup con gli ex della nazionale di sci come apripista e a seguire tutti in pista per l' **Audi Driving Chef's Cup**, per vivere in prima persona il piacere di guida e la sicurezza offerta dalla trazione integrale quattro®.

Dai fornelli al banco bar, gli Chef si cimenteranno in una **Tanqueray no. 10 Cocktail Competition** al termine della quale seguirà la **Golf Competition Chervò Pitch&Putt.**

Aperitivo ladino con gli Chef dell'Alta Badia al parterre di gara, cucineranno:

Mair Mirko, Rist. Hotel Panorama
Stanzl Hubert, Rist. Hotel La Majun



ALTA BADIA - 17/19 GENNAIO 2010



Pasta Party by Verrigni in collaborazione con gli Chef stellati dell'Emilia Romagna:
Filippo Chiappini Dattilo, Rist. Osteria del Teatro
Marco Parizzi, Rist. Parizzi

Aurora Mazzucchelli, Rist. Marconi

capitanati dallo Chef Gianni D'Amato, Rist. Il Rigoletto, che preparerà un piatto con Birra Moretti Gran Cru.

Nel tardo pomeriggio presso l'hotel Rosa Alpina degustazione del nuovo **Amarone della Valpolicella DOC Riserva 2003 Famiglia Pasqua**, l'Azienda veronese presenta un nuovo esclusivo prodotto per il canale della ristorazione.

La seconda serata si svolgerà al Rifugio Club Moritzino con un incontro tra Nord e Sud rappresentato dagli Chef della Sicilia capitanati dallo Chef Pino Cuttaia. **I sapori dell' Isola** degustati a oltre 2.000 m. di altitudine. In collaborazione con gli Chef siciliani:

Corrado Assenza, Rist. Caffè Sicilia

Pino Cuttaia, Rist. La Madia

Pietro D'Agostino, Rist. La Capinera

Accursio Craparo, Rist. La Gazza Ladra

Francesco Cassarino, Rist. Caravanserraglio

La notte finisce con il **Vodka Party by Ciroc al Murin c/o l'Hotel La Perla di Corvara**.

Martedì 19 gennaio:

In mattinata libere conversazioni con la Stampa e il pubblico sul tema: *Cibo e Salute, matrimonio possibile*. Esperti nutrizionisti e medici specialisti, in collaborazione con il Prof. Defendente, internista esperto in Malattie del Metabolismo e Nutrizione Chimica si confronteranno con gli chef sul valore della cucina mediterranea in rapporto alla salute. Gli altri relatori sull'argomento e le sue svariate connessioni, sono il Prof. Massimo Campieri, professore di Medicina Generale e Direttore del Centro Malattie Infiammatorie Intestinali del Policlinico S. Orsola di Bologna, la Dr.ssa Carla Marzetti biologa nutrizionista e la ricercatrice in dermo-cosmesi Edda De Carli.

Pranzo: **Pic nic in Alta Quota con le bolle Ferrari.** Gemellaggio con Gstaad in vista dell'edizione della Chef's Cup nella nota località svizzera la prima settimana di Marzo 2010. Cucineranno:

Martin Dalsass, Rist. Sant'Abbondio – Sorengo-Lugano (Svizzera)

Dario Ranza, Rist. Principe Leopoldo – Lugano (Svizzera)

Pierre-Andrè Ayer, Rist. Le Perolles – Fribourg (Svizzera)

Andy Zaugg, Rist. Alten Stephan – Solothurn (Svizzera)





ALTA BADIA - 17/19 GENNAIO 2010



Ultimo appuntamento con la Cena di beneficenza. Sette Chef stellati internazionali:

Giancarlo Morelli, Rist. Osteria Pomireou – Seregno (MI)

Philippe Levéillé, Rist. Miramonti L'Altro - Costorio di Concesio (BS)

Niko Romito, Rist. Reale - Rovisondoli (AQ)

Mario Loninger, Rist. Silk im CocoonClub - Frankfurt (Germania)

Tony Mörwald, Rist. Mörwald zur Traube – Feuersbrunn (Austria)

Tomaz Kavcic, Rist. Pri Lojzetu - Vipava (Slovenia)

Eddy Hitzberger, Rist. Haus Paradies - Ftan (Svizzera)

capitanati dai dolomitici prepareranno le specialità prelibate della serata, interpretando il menù di Modigliani che l'artista scrisse nel 1919. Ogni piatto verrà illustrato e spiegato in sala dagli stessi artisti di cucina che lo hanno realizzato. Il ricavato della cena verrà devoluto in parte al **Modigliani Institut Paris _ Roma** per la costruzione di Casa Modigliani progetto polifunzionale di arte e cultura e in parte alla **Fondazione Rita Levi-Montalcini Onlus** per il progetto contro la malnutrizione dei bambini della Somalia, su iniziativa della società SHANI partner dell'evento. Presenzieranno per Modigliani Institut Christian Parisot, Archivista Capo degli archivi Modigliani e biografo ufficiale dell'artista, e la dott.ssa Pina Tripodi - Consigliere Delegato Fondazione Rita Levi Montalcini Onlus.

Per l'occasione un piatto sarà abbinato al **Ferrari Riserva Lunelli 2002**

Party di chiusura presso il **HUG'S BAR di San Cassiano**

La Chef's Cup 2010 Südtirol è un tradizionale appuntamento i cui ingredienti sono l'eccellenza degli chef, degli ingredienti, dei piatti, dell'Alta Badia e di una regione come l'Alto Adige, dove le cose buone e belle, hanno sempre più gusto che altrove.

Si ringraziano i partner dell'iniziativa: **Audi, Acqua Panna, S. Pellegrino, Nespresso, Birra Moretti Grand Cru, Rum Zacapa, Pasta Verrigni, Cantine Ferrari, Chervò, Wind, Cantine Pasqua, Cioccolato di Modica, Descho, Grappa Segnana, Zafferano, Olio Piano Grillo, Acetaia S. Giacomo, La Perla del Sud.**

Per informazioni turistiche: Consorzio Turistico Alta Badia www.altabadia.org – Tel. 0471/847037

E-mail: lavilla@altabadia.org

Per informazioni e iscrizioni evento: MK EVENTI & COMUNICAZIONE – E-mail: info@mkeventi.com – Tel. 02/92872678 – Cell. 346/3024247

Ufficio Stampa Pizzinini Scolari ComunicAzione – Cell. 338/8543309 –

E-mail: christian.pizzinini@piessecci.com – www.piessecci.com – Persona di contatto: Christian Pizzinini

