Audi Chef’s Cup Südtirol, l’alta cucina si esibisce in quota

Tipici paesaggi montani, gastronomia di alto livello, ospitalità “doc”, grandi cuochi provenienti da tutto il mondo, divertimento e sport sulla neve: ecco gli ingredienti della **Audi Chef’s Cup Südtirol, la kermesse ideata da MK Eventi & Comunicazione, prevista per la decima edizione in Alta Badia i prossimi 18-23 gennaio**. A fare gli onori di casa Norbert Niederkofler, due stelle Michelin, insieme alla famiglia Pizzinini del ristorante St. Hubertus, Relais & Châteaux Rosa Alpina e il giovanissimo chef Matteo Metullio, una stella, insieme alla famiglia Wieser del Ristorante La Siriola, Hotel Ciasa Salares, affiancati dallo chef Giancarlo Morelli, stella del ristorante Pomiroeu di Seregno (MB), da anni uno dei più attivi sostenitori dell’evento. **L’Hotel Ciasa Salares e il Relais & Châteaux Rosa Alpina sono, con i loro ristoranti stellati e una cultura dell’ospitalità di vera eccellenza, cuore pulsante della kermesse**. Il programma di Audi Chef’s Cup Südtirol 2015 prevede appuntamenti in alta quota per degustazioni stellate nei rifugi, Audi Driving Experience, show cooking e appassionate gare di sci. Tra le novità, mercoledì 21, il Pranzo a tema Ferrari & the Masters of Fish, mentre giovedì 22 gennaio, nel Clicquot Show Cooking “Chefs Artists not only in the kitchen” gli chef andranno in scena dietro i fornelli e sul palcoscenico, il tutto accompagnato da musica live. Immancabili le Nespresso “Shake your Time”: doppio appuntamento lunedì e giovedì pomeriggio con chef d’eccezione per scoprire il mondo dei caffè gourmand. In programma i Corsi di Cucina aperti al pubblico, in cui Norbert Kostner (lunedì 19), Matteo Metullio, una stella, (martedì 20), Norbert Niederkofler (mercoledì 21) e Giancarlo Morelli (giovedì 22) sveleranno i loro segreti.

Come ogni anno, l’Hotel Rosa Alpina ospita, martedì 20, la Charity Dinner, dove i grandi nomi della cucina nazionale e internazionale metteranno la loro creatività al servizio della solidarietà. Moltissime le celebrità della cucina presenti: tra gli chef quest’anno si sono anche Massimo Bottura de l’Osteria La Francescana di Modena (tre stelle Michelin), dalla Germania il tristellato Juan Amador del Restaurant Amador (Mannheim) e dal Perù Virgilio Martínez Véliz del Central Restaurante (Lima), tra i migliori chef in America Latina.