La Dolomitica, menù stellato in quota

Il luogo è meraviglioso, e già questo meriterebbe il viaggio. Se poi ci si aggiunge la possibilità di assaggiare le specialità degli chef stellati della zona, il tour e quasi obbligato... Siamo in Alta Badia, all'ombra della montagna Sas Dlacia, che in ladino significa “sasso di ghiaccio”. È questo lo scenario della prima edizione de La **Dolomitica**, la kermesse enogastronomica in programma il 6 agosto tra i prati fioriti della valle. Ad esibirsi, da mezzogiorno in poi, ci sono i migliori 13 chef dell'Alta Badia e di Cortina d'Ampezzo, come Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus dell’Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, 2 stelle Michelin, Matteo Metullio del Ristorante La Siriola dell’Hotel Ciasa Salares di San Cassiano, 1 stella Michelin, e Graziano Prest del Ristorante Tivoli di Cortina d’Ampezzo, 1 stella Michelin. In tavola - o meglio, su romantiche coperte stese sull'erba - piatti raffinati a base dei prodotti tipici del territorio. Il pranzo sarà accompagnato da vini delle aziende Cantine Ferrari, Cantina Tramin e Cantina Santa Maria Valverde. Una parte del ricavato - obbligatoria la prenotazione presso gli uffici turistici dell'Alta Badia - sarà devoluta in beneficenza .