Si terrà nella suggestiva cornice del **Museo Ladin Ursus ladinicus di San Cassiano in Alta Badia**, dedicato all'orso preistorico delle Dolomiti, la prima edizione della ***Cena al museo***. Durante la serata di gala, in programma per il 1° settembre, sei ristoranti dell'Alta Badia presentano un raffinato menù. Il menù prevede un aperitivo all'insegna dei *piatti ladini, di ieri, di oggi e di domani*, reinterpretati dallo chef **Corrado Parisi del ristorante La Gana** c/o Hotel Cristallo. La cena prosegue con l'antipasto "*Il cervo nel bosco*", creato da **Simon Tirel dell'Hotel Diana** e con il primo dello chef due stelle Michelin **Norbert Niederkofler del ristorante St.Hubertus** c/o Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina, che per l'occasione creerà un "*Orzotto con erbe di montagna – verbena al limone*". Lo chef stellato più giovane d'Italia, **Matteo Metullio del ristorante La Siriola** c/o Hotel Ciasa Salares farà assaggiare un secondo a base di pesce e cioè il "*Dentice su insalata di porcini, vongole e basilico e "h2o" al pomodoro*". Il ristorante stellato **La Stüa de Michil** c/o Hotel La Perla di Corvara delizierà gli ospiti con una "*Guancetta di vitello, sedano rapa, gallinacci ed erbette di campo*", un'ideazione del loro **chef Nicola Laera**. La serata si concluderà in grande stile con lo chef **Andrea Irsara del Gourmet Hotel Gran Ander** e il suo dolce al "*Cioccolato guanaja, crumble di zucca, salsa allo yogurt e gelato alla menta*". Ad ogni piatto verrà abbinato un vino dell'Alto Adige.
Si tratta di un'esperienza unica, che i buongustai possono vivere, in un'atmosfera del tutto particolare, fra le sale ricche di storia e la ricostruzione della caverna del Conturines.
Il prezzo per l'entrata al Museo e la degustazione dei sei piatti, vini inclusi è di 120,00€ a persona. Per informazioni e/o prenotazioni della cena: Uffici turistici dell'Alta Badia – lavilla@altabadia.org +39 471 847037..

Per informazioni:

Consorzio Turistico Alta Badia –

www.altabadia.org

Rudy De Pol