

AUDI CHEF'S CUP SÜDTIROL 2014: L'ECCELLENZA GASTRONOMICA IN ALTA BADIA

Dal 19 al 24 gennaio 2014 la nona edizione della kermesse gourmand in alta quota.

Si riconferma dal 19 al 24 Gennaio 2014 l'Audi Chef's Cup Südtirol, l'evento che ogni anno raduna i top chef nazionali e internazionali nello scenario mozzafiato delle Dolomiti in Alta Badia. Una settimana all'insegna del buon cibo, dello sport e della beneficenza dove ogni ospite potrà vivere un'esperienza unica nel suo genere: straordinari piatti da assaporare e degustare insieme ai grandi protagonisti della cucina contemporanea. Non mancheranno le competizioni sportive: gare di sci, gare di golf e gli imperdibili Audi Driving Experience!



PROGRAMMA

DOMENICA 19 GENNAIO

- Dalle H.10.00 Iscrizione e Registrazione evento - Casa di Coppa del Mondo di Sci, La Villa (BZ)
- H.19.00 Fiaccolata di apertura e Audi Greetings show - Parterre Pista Gran Risa, La Villa (BZ)
- Cena di benvenuto con gli Chef dell'Alto Adige in collaborazione con il Consorzio Vini del Südtirol
- Norbert Niederkofler** - Ristorante St. Hubertus, San Cassiano (BZ)
 - Matteo Metullio* - Ristorante La Siriola, San Cassiano (BZ)
 - Andrea Corinaldesi - Hotel Col Alto, Corvara (BZ)
 - Andrea Irsara - Hotel Gran Ander, Badia (BZ)
 - Burkhard Bacher* - Ristorante Kleine Flamme, Vipiteno (BZ)
 - Fabio Groppi - Hotel Cristallo, La Villa (BZ)
 - Felice Lo Basso* - Alpenroyal Grand Hotel, Selva Gardena (BZ)
 - Heinrich Schneider* - Ristorante Auener Hof, Val Sarentino (BZ)
 - Martin Obermarzoner** - Ristorante Jasmin, Chiusa (BZ)
 - Karl Baumgartner* - Ristorante Schöneck, Brunico (BZ)
 - Alexander Egger - Sporthotel Panorama, Corvara (BZ)
- Con la collaborazione di:
- Hotel Antines, La Villa (BZ) // Hotel Conturines Posta, San Cassiano (BZ)
 - Rifugio Bioch, La Villa (BZ) // Rifugio Ciampai, San Cassiano (BZ) // Rifugio Col Alt, Corvara (BZ)
- Dj session by Club Moritzino
- H. 23.00 Hotel Rosa Alpina, San Cassiano (BZ)
- Dopocena con degustazioni di prodotti preziosi

LUNEDI' 20 GENNAIO

- H. 09.00 Registrazione e consegna pettorali Gara di Sci - Parterre Pista Gran Risa, La Villa (BZ)
- Nespresso Breakfast* con lo Chef Andrea Campi - Osteria al Dosso, Aprica (SO)
- H. 10.00 Audi Driving Experience
- H. 11.00 Acqua Panna/S. Pellegrino Chefs' Ski Cup e Combinata Colmar
- H. 13.00 Pasta Party by Felicetti
- Alessandro Gilmozzi* - Ristorante El Molin, Cavalese (TN)
 - Davide Scabin** - Ristorante Combal Zero, Rivoli (TO)
 - Fabrizio Mantovani - Ristorante FM @bistrot, Faenza (RA)
 - Leandro Luppi* - Ristorante Vecchia Malcesine, Malcesine (VR)
 - Luciano Zazzeri* - Ristorante La Pineta, Marina di Bibbona (LI)
- In collaborazione con il Consorzio Ristoranti del Radicchio, Treviso (TV)
- A seguire Pasta Contest - Vip&Atleti a confronto
- H. 15.00 Premiazioni
- H. 19.30 Cena al Club Moritzino: *Il Bue Grasso di Carrù dalla testa alla coda* con gli Chef del Piemonte
- Beppe Cravero - Trattoria Il Vascello d'Oro, Carrù (CN)
 - Davide Palluda* - Ristorante all'Enoteca, Canale (CN)
 - Daniele Lubatti - Ristorante Osteria del Borgo, Carrù (CN)
 - Luca Zecchin* - Ristorante Guido da Costigliole, S. Stefano Belbo (CN)
 - Manolo Allochis - Ristorante Il Vigneto di Roddi, Roddi D'Alba (CN)
 - Massimo Corso - Ristorante La Libera, Alba (CN)
 - Massimo DellaFerrera - Trattoria La Coccinella, Serravalle Langhe (CN)
 - Maurizio Garola* - Ristorante La Ciau del Tornavento, Treiso (CN)
- H 23.30 After Party - HUGS' Bar, San Cassiano (BZ)

**ENJOY THE
TASTE** ALTA BADIA
19-24 JAN.
2014

AUDI CHEF'S CUP SÜDTIROL 2014: L'ECCELLENZA GASTRONOMICA IN ALTA BADIA



MARTEDI' 21 GENNAIO

- H. 12.30 Barbecue in Terrazza by Ferrari - Hotel Ciasa Salares, San Cassiano (BZ)
I grandi artisti della griglia in Italia e nel mondo:
– Matteo Metullio* - Ristorante La Siriola, San Cassiano (BZ)
– Alfio Ghezzi* - Locanda Margon, Trento
– Donald Scalmanini - Pit Master
– Gianpietro e Giorgio Damini – Damini&Affini, Arzignano (VI)
– Jackie Cameron – Hartford House, KwaZulu – Natal (Sud Africa)
– Lorenzo Cogo* - Ristorante El Coq, Marano Vicentino (VI)
– Nicola Zanetti - Hotel Ciasa Salares, San Cassiano (BZ)
– Paolo Parisi – Agriturismo Le Macchie, Usigliano di Lari (PI)
– Stefano Casatti - Hotel Ciasa Salares, San Cassiano (BZ)
- H. 19.30 Cena di gala di beneficenza con i top Chef nazionali ed internazionali a favore delle associazioni Podini Foundation e Fondazione Candido Cannavò - Hotel Rosa Alpina, San Cassiano (BZ)
– Norbert Niederkofler** - Ristorante St.Hubertus, San Cassiano (BZ)
– Giancarlo Morelli* - Ristorante Pomiroeu, Seregno (MB)
– Andrea Berton - Ristorante Berton, Milano
– Antonio Guida** - Ristorante Il Pellicano, Porto Ercole (GR)
– Gennaro Esposito** - Ristorante Torre del Saracino, Vico Equense (NA)
– Pino Cuttaia ** - Ristorante La Madia, Licata (AG)
– Eckart Witzigmann
Chef del secolo, che fece ottenere 3 stelle Michelin al primo ristorante fuori dalla Francia.
– Dieter Koschina** - Ristorante Vila Joya, Albufeira (Portogallo)
– Lanshu Chen - Ristorante Le Moût, Taichung (Taiwan)
– Mitsuharu Tsumura - Ristorante Maido, Lima (Perù)
– Norbert Kostner - Hotel Mandarin Oriental, Bangkok (Thailandia)

**ENJOY THE
TASTE** ALTA BADIA
19.24 JAN.
2014

MERCOLEDI' 22 GENNAIO

- H. 13.00 Chic nic in Baita – Piz Sorega, San Cassiano (BZ)
– Giancarlo Morelli* - Ristorante Pomiroeu, Seregno (MB)
– Norbert Kostner - Hotel Mandarin Oriental, Bangkok (Thailandia)
- H. 15.30 Corso di cucina con Giancarlo Morelli*/Ristorante Pomiroeu, Seregno (MB) – Hotel Rosa Alpina (BZ)
- H. 17.00 Apertura villaggio - Parterre Pista Gran Risa, La Villa (BZ)
Registrazione e consegna pettorali Gara di Sci
Nespresso Shake Your Time
- H. 17.30 Audi Driving Experience e Pitch&Putt by Colmar
- H. 18.00 Eberhard Ski Cup
- H. 19.00 Acqua Panna/S.Pellegrino Show Cooking - Parterre Pista Gran Risa, La Villa (BZ)
– Adrian Quetglas – Ristorante The Sad, Mosca (Russia)
– Filip Sajler - Perfect Catering, Praga (Repubblica Ceca)
– Filippo La Mantia - Ristorante La Mantia, Roma
– Francesco Mazzei - Ristorante L'Anima, Londra (Inghilterra)
– Jefferson Rueda - Ristorante Attimo, San Paolo (Brasile)
– Ondřej Slanina – Hotel Chateau St.Havel, Praga (Repubblica Ceca)
– Tomaz Kavcic - Ristorante Pri Lojzetu, Vipava (Slovenia)
– Wout Bru- Ristorante Chez Bru, Eygalières (Francia)
- H. 23.00 Music Show with Joe Dibritto live performance

AUDI CHEF'S CUP SÜDTIROL 2014: L'ECCELLENZA GASTRONOMICA IN ALTA BADIA



GIOVEDÌ 23 GENNAIO

- H. 10.00 Audi Tasty Tour
- H. 13.00 Il Grande Maestro della cucina italiana insieme ai Giovani Chef italiani - Rifugio Ciampai, San Cassiano (BZ)
– Claudio Sadler** - Ristorante Sadler, Milano
Slope Food in vetta con Birra Forst
– Matteo Metullio* - Ristorante La Siriola, San Cassiano (BZ)
– Gianluca Martellotto – Rifugio Ciampai, Piz Sorega, San Cassiano (BZ)
– Luciano Monosilio* - Ristorante Piperò al Rex, Roma
– Marianna Vitale* - Ristorante Sud, Quarto (NA)
– Mattia Spadone* - Ristorante La Bandiera, Civitella Casanova (PE)
- H. 15.30 Corso di cucina con Norbert Niederkofler**/Ristorante St.Hubertus, San Cassiano –Hotel Rosa Alpina (BZ)
- H. 19.30 Gourmet Safari in quota: gli chef stranieri in Italia
– Club Moritzino: Roy Caceres* – Ristorante Metamoforsi, Roma &
– Marco Spinelli - Club Moritzino - Piz La Ila, La Villa (BZ)
– Rifugio Col Alt: Cristina Bowerman* - Ristorante Glass Hostaria, Roma &
– Enrico Vespani - Rifugio Col Alt - Funivia Col Alt, Corvara (BZ)
- H. 22.30 Gran Buffet Dolce&Salato - Hotel Col Alto, Corvara (BZ)
– Andrea Corinaldesi - Hotel Col Alto, Corvara (BZ)
– Ernst Knam - Pasticceria L'Antica di Ernst Knam, Milano

**ENJOY THE
TASTE** ALTA BADIA
19.24 JAN.
2014

VENERDÌ 24 GENNAIO

- H. 9.00 Nespresso Breakfast con lo Chef Phillip Sigwart, Hotel Rosa Alpina, San Cassiano (BZ)
- H. 9.30 Eberhard Street Golf
- H. 12.30 Pranzo con gli "Chefs e Grands Chefs" Relais & Châteaux- Hotel Ciasa Salares, San Cassiano (BZ)
– Raimund Brunner* - Ristorante Anna Stuben, Ortisei (BZ)
– Enrico e Roberto Cerea*** - Ristorante Da Vittorio, Brusaporto (BG)
– Cristian Cattozzo - Hotel Gallia Palace, Punta Ala (GR)
– Marcin Filipkiewicz- Hotel Copernicus, Cracovia (Polonia)
– Luis Haller* - Ristorante Castel Fragsburg, Merano (BZ)
– Nino Mosca - Ristorante Il Bottaccio, Montignoso (MS)
- H.15.30 Corso di cucina a quattro mani con lo Chef resident Matteo Metullio* - Ristorante La Siriola, San Cassiano e lo chef Nino di Costanzo** - Ristorante Gourmet Il Mosaico, Ischia (NA)
- H.19.30 Cena di chiusura con gli "Chefs e Grands Chefs" Relais & Châteaux
– Norbert Niederkofler** - Ristorante St.Hubertus, San Cassiano (BZ)
– Alessandro Negrini e Fabio Pisani - Ristorante Il luogo di Aimò e Nadia**, Milano
– Alfonso & Ernesto Iaccarino - Ristorante Don Alfonso 1890**, Sant'Agata sui Due Golfi (NA)
– Fabio Iacovone* - Le Petit Restaurant, Cogne (AO)
– Riccardo Monco*** - Enoteca Pinchiorri, Firenze
– Alois Vanlangenaeker* - Hotel Il San Pietro di Positano, Positano (SA)
– Diego Muñoz Velasquez - Ristorante Astrid&Gastón, Lima (Perù)
– Holger Bodendorf* - Ristorante Bodendorf's, Westerland Sylt (Germania)
– Michael Caines** - Hotel Gidleigh Park, Chagford (Inghilterra)
– Nino di Costanzo** - Ristorante Gourmet Il Mosaico, Ischia (NA)

Per motivi organizzativi il programma potrà subire variazioni

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Quota di partecipazione per 3 giorni di evento (Dom / Lun / Mar) Escluso pernottamento, cena di gala e skipass <u>Riservata agli operatori di settore</u>	€ 300,00
Quota di partecipazione per 6 giorni di evento (da Dom a Ven) Escluso pernottamento, cena di gala e skipass/ inc. 1 corso di cucina	€ 1.000,00
DOMENICA 19 GENNAIO	
Audi Greetings Show +Cena di benvenuto + Dopo cena	€ 80,00
LUNEDÌ 20 GENNAIO	
Breakfast + competizioni + gara di sci + pranzo	€ 65,00
Cena Club Moritzino + Dopocena	€ 120,00
MARTEDÌ 21 GENNAIO	
Barbecue in terrazza al Ciasa Salares	€ 80,00
Cena di Gala (ricavato in beneficenza)	€ 250,00
MECOLEDÌ 22 GENNAIO	
Chic Nic in baita	€ 45,00
Corso di cucina con lo Chef Giancarlo Morelli	€ 80,00
Competizioni sportive in notturna + show cooking	€ 80,00
GIOVEDÌ 23 GENNAIO	
Audi Tasty Tour	free
Pranzo in rifugio (raggiungibile solo con gli sci)	€ 50,00
Corso di cucina con lo Chef Norbert Niederkofler	€ 80,00
Gourmet Safari	€ 180,00
VENERDÌ 24 GENNAIO	
Breakfast + Street Golf	€ 50,00
Pranzo	€ 70,00
Pacchetto Breakfast +Street Golf + pranzo	€ 100,00
Corso di cucina con lo Chef Matteo Metullio	€ 80,00
Cena di chiusura	€ 200,00

I prezzi si intendono a persona e i posti sono limitati

In caso di cancellazione si prega di inviare una mail a info@mkeventi.com

NB La compilazione vale come Pre-iscrizione alla quale seguirà il versamento della caparra.

L'iscrizione definitiva e il saldo saranno da effettuarsi solo ed unicamente presso Casa di Coppa del Mondo di Sci (Str. Planmurin 5, La Villa – BZ), quartier generale della manifestazione, a partire dalle ore 10.00 di Domenica 19 gennaio. Per informazioni turistiche e pernottamento consultare il sito www.altabadia.org



ENJOY THE TASTE
ALTA BADIA
19.24 JAN.
2014