

L'aperitivo a Dolomiti Porta Vescovo si arricchisce di un nuovo, imperdibile ski-stop gourmet

Porta Vescovo, Arabba (BL), 30 ottobre 2017 – L'offerta gastronomica del comprensorio Porta Vescovo Dolomiti Resort, sopra Arabba, si arricchisce di un nuovo, imperdibile appuntamento: **l'aperitivo con gli amouse bouche firmati dallo chef Ivan Matarese del ristorante gourmet Viel dal Pan**. Inoltre tutti i sabati l'aperitivo – sia al rifugio Cesa da Fuoch che al Rifugio Luigi Gorza – sarà **accompagnato da dj-set**.

A partire dal prossimo 15 dicembre, giorno di **apertura dei ristoranti nel comprensorio Porta Vescovo Dolomiti Resort** (Luigi Gorza, Gran Bar e Viel dal Pan) **e poi dal 22 dicembre, giorno di apertura del rifugio Cesa da Fuoch** in località Pescoi, gli sciatori (ma non solo) potranno godersi uno **ski-stop gourmet speciale**: sul "tagliere" – nato dalla creatività dello chef Ivan Matarese – troveremo **pomodoro pachino ripieno di mozzarella di bufala, crocchetta di maiale con composta di Pera Williams e pepe nero, zucca in agrodolce alla griglia con gambero rosso leggermente marinato, finanziaria al carbone vegetale formaggio morbido e Speck**. Alla base ci sono come sempre materie prima di altissima qualità, a partire dai salumi: prodotti da animali allevati senza antibiotici e nutriti con mangimi non OGM. Il tutto servito sulle grandi terrazze (comodamente raggiungibili anche da chi non scia) con vista sulle Dolomiti e sul ghiacciaio della Marmolada. Nel corso della stagione, l'aperitivo sarà inoltre accompagnato da **degustazioni di vino** – dal Prosecco all'Amarone – realizzate in collaborazione con alcune rinomate cantine (ogni sabato).

Novità a parte, ci sono **anche tante conferme**, a partire proprio dalla stessa **Cesa da Fuoch** che, come negli anni passati, continuerà a proporre gustosi primi piatti preparati al momento, pizze e grigliate. Gli ospiti possono come sempre scegliere di accomodarsi negli spazi interni – dove campeggia la bella cucina a vista – oppure da fine gennaio nelle due magnifiche terrazze esposte al sole.

Per chi ama pranzare godendosi la vista sulla Marmolada e sul gruppo del Sella, c'è naturalmente anche il **Rifugio Luigi Gorza, incastonato nella roccia a quasi 2.500 metri di altitudine**: qui, in un ambiente alpino curato in ogni dettaglio, gli sciatori possono scegliere di pranzare al self-restaurant, magari accomodandosi nell'area ristorazione-lounge all'aperto, o di fare una sosta più veloce al Grand Bar (in menù pizze, focacce e panini, tutti fatti in casa e farciti con le migliori materie prime). Al suo interno c'è anche **il mondo di Ivan Matarese, ovvero il ristorante Viel dal Pan** (solo dieci tavoli per un'esperienza gastronomica ricercata) e l'annesso **Bistrot, lo spazio gourmet esterno**, con tavoli disposti su una scenografica terrazza e una vista spettacolare sul ghiacciaio della Marmolada.

Lo **chef Ivan Matarese**, napoletano, classe 1984, si è formato professionalmente presso il ristorante Arnolfo di Gaetano Trovato (due stelle Michelin), prima di salire "in quota" con l'obiettivo di portare la cucina gourmet sulle piste da sci, alla guida del ristorante Viel dal Pan e dell'annesso Bistrot.



**Porta
Vescovo
Dolomiti
Resort**

Sede Impianti
Via Piagn | 32020 Arabba (BL)
Tel. 0436 79127 | Fax 0436 79337
info@dolomitiportavescovo.it
www.dolomitiportavescovo.it

Porta Vescovo Dolomiti Resort

Il comprensorio di Porta Vescovo Dolomiti Resort, nell'area Dolomiti Superski, si sviluppa tra i 1.602 metri di Arabba (BL) e i 2.538 metri di Forcella Europa. A disposizione di sciatori e snowboarder ci sono 11 piste (complessivamente 22 km di discese, di cui la quasi totalità a innevamento programmato) e 8 moderni impianti di risalita. La pendenza massima sulle piste è del 50%. Il comprensorio fa parte di due tra i più famosi itinerari sugli sci di tutte le Alpi: il **Sella Ronda** (il "giro dei quattro passi") e lo **skitour della Grande Guerra**, che ripercorre il fronte dolomitico lungo il quale si scontrarono – tra il 1915 e il 1917 – i Kaiserjäger austriaci e tedeschi da una parte e gli Alpini italiani dall'altra.

Apertura impianti stagione invernale 2017-18: dal 6 dicembre all'8 aprile.

Ufficio stampa per l'Italia:

PIZZININI/SCOLARI
COMUNICAZIONE

Cristiana Gattoni - cristiana.gattoni@pizzininiscolari.com - + 39 347 65 62 500

Christian Pizzinini - christian.pizzinini@pizzininiscolari.com - + 39 338 85 43 309