



**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, il comprensorio tutto sci&gourmet

Nel “mondo” Dolomiti Superski il comprensorio di Porta Vescovo si distingue per un’offerta food di alto livello, articolata in tre realtà diverse ma complementari: il Rifugio Luigi Gorza, la Cesa da Fuoch e il ristorante gourmet Viel dal Pan, con l’annesso Bistrot

Porta Vescovo, Arabba (BL), inverno 2016/2017 – Fiore all’occhiello del comprensorio sciistico Porta Vescovo Dolomiti Resort è la proposta gastronomica, articolata in tre diverse ma complementari realtà: Rifugio Luigi Gorza, Cesa da Fuoch e Viel dal Pan (con annesso Bistrot Viel dal Pan).

La maggiore in termini di ricettività è il **Rifugio Luigi Gorza**, elegante e accogliente self-restaurant, punto d’incontro a 2.478 metri di quota all’arrivo della funivia di Porta Vescovo. Al suo interno si trovano anche il **ristorante gourmet Viel dal Pan**, solo dieci tavoli per un’esperienza gastronomica unica, e il **Bistrot**, magnifica terrazza affacciata sulle piste del comprensorio e sul ghiacciaio della Marmolada, dove è possibile pranzare all’aperto e prendere il sole su comodi lettini.

Per soste golose in località Pescoi c’è invece la **Cesa da Fuoch**, rifugio a pochi passi dalla stazione intermedia della telecabina: qui la protagonista è la grande cucina a vista, aperta a tutte le ore, dove si può scegliere tra grigliate, pizza o pasta fatta in casa.

Il merito di questo grande “polo gastronomico” sulla neve è di **Manuela Gorza**, che punta così a far vivere agli ospiti di Porta Vescovo l’emozione dello sci unita all’esperienza di una cucina tutta italiana, preparata con cura e sempre attenta alla qualità.

Rifugio Luigi Gorza, piatti tradizionali e panini “antibiotic free” al Grand Bar

Incastonato nella roccia a quasi 2.500 metri di altitudine, il rifugio Luigi Gorza ha una vista da togliere il fiato sul ghiacciaio della Marmolada e sul gruppo del Sella.

Qui, in un ambiente alpino curato in ogni dettaglio, gli sciatori possono scegliere di pranzare al self-restaurant: in menù **le antiche ricette di casa Gorza** e i **tipici piatti della cucina veneta**: le zuppe e le vellutate di verdure alle erbe aromatiche, le tagliatelle fresche, i bocconcini di capriolo profumato al cacao, le seppioline con i piselli e le morbide polentine di mais selezionato. Le pietanze sono continuamente preparate in piccole porzioni, per garantire la massima freschezza. Prodotti di stagione, sempre dove possibile, e un servizio efficiente e gentile completano l’opera. **Particolarmente accogliente anche l’area ristorazione-lounge all’aperto**: sulle gradinate disposte ad anfiteatro e dotate di tanti cuscini, si può pranzare al sole, rilassarsi e godersi la vista eccezionale.

Ma la posizione del rifugio Luigi Gorza non è solo scenografica: la struttura sorge infatti **sull’antica Via del Pane**, usata un tempo per trasportare le farine tra le valli dell’Isarco e quelle dell’Agordino. E proprio per creare un fil rouge con il passato ci sono il pane, le pizze e le focacce preparate rigorosamente in casa e proposte al **Grand Bar** del primo piano; **tra le specialità della casa** anche il “panino senza”, nato dall’incontro tra l’inventiva dello **chef Ivan Matarese** e i **salumi (prosciutto cotto, salamini e wurstel) privi di antibiotici creati dal padovano Attilio Gorza**, fratello di Manuela e inventore della linea di prodotti “Senza” (www.megliosenza.it). I prodotti “Senza” si trovano in tutti i punti-ristoro di Dolomiti Porta



**Porta
Vescovo
Dolomiti
Resort**

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

Vescovo Resort. Disponibili anche diversi **piatti gluten-free**.

Viel dal Pan, la creatività dello chef Ivan Matarese

Che si tratti del rinomato ristorante o del nuovo Bistrot, sotto l'etichetta **Viel dal Pan** si identifica lo spazio dedicato all'alta cucina all'interno del Rifugio Luigi Gorza. **Dietro a entrambi i progetti c'è il talentuoso chef Ivan Matarese, di origini napoletane**, classe 1984: una famiglia dedita alla ristorazione da tre generazioni e un padre scultore, Ivan ha maturato la sua esperienza in grandi ristoranti in giro per il mondo. Mentre lavorava nella cucina di Gaetano Trovato, chef del ristorante Arnolfo (due stelle Michelin), è stato chiamato a guidare il "Viel dal Pan", con l'obiettivo di portare **la ricerca dell'alta cucina italiana "in quota" e farne conoscere i sapori anche alla clientela straniera. Dieci i tavoli a disposizione degli ospiti**, in un ambiente intimo ed elegante, dove si può scegliere tra proposte diverse e interessanti come il **"Menù del giorno... fortunato"**, ovvero cinque portate scelte dallo chef (con vini in abbinamento) e alcune ricette "estemporanee", preparate con materie prime offerte di giorno in giorno dai piccoli produttori locali. Oppure si pranza *à la carte*, con una scelta di piatti che spaziano dalla terra al mare: come "anatra petto e fegatino su cremoso di carote al cumino e composta di fichi secchi" o "astice bretone, crema di pastinaca, caviale, mais e riduzione di caffè Blue Mountain".

Inaugurato lo scorso anno, il **Bistrot Viel dal Pan è invece lo spazio gourmet "esterno"**, con tavoli disposti su una scenografica terrazza e una vista incredibile sul ghiacciaio della Marmolada. Qui per gli ospiti un menù "ristretto" che comprende **alcuni piatti di carne e pesce**, oltre a **golosissime merende**, come la misticanza "Viel Dal Pan" di spinacini in foglia, con burrata di bufala e pomodorini confit, guacamole e Speck, o il piatto di formaggi delle Dolomiti servito con miele, composte, pane ai fichi, oltre a diversi irresistibili dolci.

Orari apertura Bistrot Viel dal Pan: dal 19 dicembre, tutti i giorni dalle 11 alle 16.

Orari apertura ristorante Viel dal Pan: dal 19 dicembre, tutti i giorni dalle 11 alle 14.30, mercoledì sera dalle 19 alle 24.

Per informazioni più dettagliate sulla carta:

<http://www.dolomitiportavescovo.it/relax/ristorante-viel-dal-pan/men/>

Gli eventi gourmet al Viel da Pan

Tanti gli appuntamenti da segnare in calendario per chi vuole scoprire il lato gourmet di Porta Vescovo Dolomiti Resort:

- **Mercoledì sotto le stelle:** per tutta la stagione invernale il ristorante gourmet Viel dal Pan e l'annesso Grand Bar resteranno aperti fino alle 23.30: per gli ospiti, menù-degustazione creato dallo chef Ivan Matarese. Prezzo: 80 euro a persona incluso il passaggio in funivia, escluse le bevande. È possibile anche organizzare cene private con menù particolari su richiesta.
- **Un Capodanno tra le stelle:** cena di San Silvestro al ristorante Viel dal Pan, per un'esperienza gourmet a 2.500 metri di altezza. E poi cocktails, divertimento e musica. Salita in funivia ogni 20 minuti, dalle ore 19, dalla stazione a valle di Arabba. Ultima discesa alle 2. Prezzo: 180 euro a persona inclusi i passaggi in funivia, aperitivo, cena, brindisi di Capodanno. Le altre bevande sono escluse.



**Porta
Vescovo
Dolomiti
Resort**

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

- **La notte di San Valentino tra le stelle:** apertura speciale notturna del ristorante Viel dal Pan, per una cena in quota davvero romantica. Salita in funivia ogni 20 minuti dalle ore 19 alle ore 24 dalla stazione a valle di Arabba. Prezzo: 75 euro a persona, passaggi in funivia inclusi, escluse le bevande.

Cesa da Fuoch, cucina express, prime colazioni e aperitivi

In località Pescoi si trova invece la Cesa da Fuoch, accanto alla partenza della seggiovia Sas de la Vegla e a pochi passi dalla stazione intermedia della telecabina (quindi comodamente raggiungibile anche dai non-sciatori).

Cesa da Fuoch è il termine che indica "cucina" in ladino: lasciandosi ispirare da questa idea, **la famiglia Gorza ha voluto creare uno spazio accogliente e d'atmosfera, con fornelli a vista per il contatto diretto con gli ospiti.** Il menù è ampio, con tanti piatti preparati al momento, mentre la griglia e il forno della pizza sono sempre in funzione. Oltre al pranzo, la Cesa da Fuoch è perfetta per **un aperitivo gustoso.** Da fine gennaio le due ampie terrazze della Cesa sono magnificamente esposte al sole per tutto il giorno.

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 2016-17: 2 dicembre – 9 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