



**Porta  
Vescovo  
Dolomiti  
Resort**

**Sede Impianti**  
Via Piagn | 32020 Arabba (BL)  
Tel. 0436 79127 | Fax 0436 79337  
[info@dolomitiportavescovo.it](mailto:info@dolomitiportavescovo.it)  
[www.dolomitiportavescovo.it](http://www.dolomitiportavescovo.it)

## **Porta Vescovo, il comprensorio ski + gourmet**

**Nel “mondo” Dolomiti Superski il comprensorio di Porta Vescovo si distingue per un’offerta gastronomica 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. Novità della stagione 2017-18, l’aperitivo con gli amouse bouche dello chef Ivan Matarese**

*Porta Vescovo, Arabba (BL), ottobre 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.

**Novità della stagione 2017-18**, l’aperitivo con gli amouse bouche dello chef del Viel dal Pan, Ivan Matarese: uno ski stop gourmet da provare alla Cesa o al Rifugio Luigi Gorza.

Nel suo complesso, questo grande “polo gastronomico” sulla neve punta 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 i **tipici piatti della cucina veneta** come 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 attento 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)** prodotti da animali allevati



**Porta  
Vescovo  
Dolomiti  
Resort**

**Sede Impianti**  
Via Piagn | 32020 Arabba (BL)  
Tel. 0436 79127 | Fax 0436 79337  
[info@dolomitiportavescovo.it](mailto:info@dolomitiportavescovo.it)  
[www.dolomitiportavescovo.it](http://www.dolomitiportavescovo.it)

senza antibiotici e nutriti con mangimi non OGM. 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 "calamaro con il suo inchiostro, tartare di cavolfiore alla vaniglia e crema di mandorle all'aglio orsino".

Inaugurato nel 2015, 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 gli ospiti del ristorante possono gustare un aperitivo, oppure chi vuole può optare per un pranzo veloce a base di piatti freddi (come tartare di pesce e di carne, o il classico piatto di formaggi delle Dolomiti servito con miele, composte e pane fatto in casa) oppure piatti caldissimi, come le zuppe o le coscette fritte di quaglia.

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

**Orari apertura ristorante Viel dal Pan:** dal 16 dicembre, tutti i giorni dalle 11 alle 14.30.

Per informazioni più dettagliate sulla carta:

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

### **Cesa da Fuoch, cucina express e aperitivi gourmet**

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, **si è 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**, quest'anno reso ancora più speciale grazie alle deliziose proposte dello chef Matarese. 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



**Porta  
Vescovo  
Dolomiti  
Resort**

**Sede Impianti**  
Via Piagn | 32020 Arabba (BL)  
Tel. 0436 79127 | Fax 0436 79337  
[info@dolomitiportavescovo.it](mailto:info@dolomitiportavescovo.it)  
[www.dolomitiportavescovo.it](http://www.dolomitiportavescovo.it)

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: 6 dicembre – 8 aprile**

**Ufficio stampa per l'Italia:**

PIZZININI/SCOLARI  
COMUNICAZIONE

Cristiana Gattoni - [cristiana.gattoni@pizziniscalari.com](mailto:cristiana.gattoni@pizziniscalari.com) - + 39 347 65 62 500

Christian Pizzinini - [christian.pizzinini@pizziniscalari.com](mailto:christian.pizzinini@pizziniscalari.com) - + 39 338 85 43 309