



**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, inverno 2016/2017

Al via il 2 dicembre la stagione sciistica di Porta Vescovo Dolomiti Resort,

“sponda” veneta del magico comprensorio Dolomiti Superski.

Con una grande novità: la telecabina Portados, che renderà il leggendario

Sellaronda ancora più accessibile e divertente

Porta Vescovo, Arabba (BL), inverno 2016/2017 – Novità in vista a Porta Vescovo (www.dolomitiportavescovo.it), lo scenografico comprensorio che fa parte dell'area Dolomiti Superski: il prossimo **2 dicembre**, all'apertura degli impianti, gli sciatori avranno a disposizione la **nuovissima telecabina a 8 posti Portados**, che renderà ancor più agevole e veloce percorrere il **Sellaronda**. Il nuovo impianto, che sostituisce la vecchia seggiovia biposto, non arriverà in cima a Porta Vescovo: questo permetterà agli sciatori più tranquilli di percorrere il mitico giro dei “quattro passi” senza affrontare il muro in vetta. D'altro canto, gli sciatori più allenati potranno godersi l'emozionante discesa, finalmente libera dal “traffico” di chi predilige la sciata turistica, per poi proseguire indisturbati verso le due piste più spettacolari del comprensorio, la “Sourasass” e la “Fodoma”.

Il nuovo impianto va ad aggiungersi all'altra importante novità dello scorso anno: Arabba Fly, la seggiovia che permette di attraversare comodamente il paese senza doversi caricare gli sci in spalla.

I numeri di Porta Vescovo Dolomiti Resort

Le piste che compongono il “mondo” di Porta Vescovo Dolomiti Resort sono **comprese tra i 1.602 metri del paese di Arabba e i 2.538 metri di Forcella Europa**: a disposizione di sciatori e snowboarder ci sono **11 emozionanti discese** (per un totale di 22 chilometri, di cui la quasi totalità a innevamento programmato) e **8 moderni impianti di risalita**. La pendenza massima sulle piste è del 50%. Da Arabba parte sia la telecabina “Europa”, la cui stazione intermedia è il punto di transito per la Marmolada, sia il moderno Funifor che arriva a Porta Vescovo, a 2.478 metri di quota: un paradiso per gli sciatori, oltre che un autentico posto in prima fila – comodamente accessibile anche da chi non scia – per godersi lo spettacolo unico del massiccio del Sella e del ghiacciaio della Marmolada. Il comprensorio inoltre fa parte di due tra i più famosi e spettacolari itinerari sugli sci di tutte le Alpi: il **Sellaronda** (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: dal 2 dicembre al 9 aprile.

Non solo sci: Rifugio Luigi Gorza, Viel dal Pan e Cesa da Fuoch

Fiore all'occhiello del comprensorio è l'offerta food, articolata in tre diverse realtà: la maggiore in termini di ricettività è il **Rifugio Luigi Gorza**, piacevole punto di incontro a 2.478 metri di altezza con il suo elegante self-restaurant e il Grand Bar, perfetto per una sosta veloce sulle accoglienti gradinate esterne. 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,



**Porta
Vescovo
Dolomiti
Resort**

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

entrambi guidati dallo chef Ivan Matarese. Infine, per soste golose in località Pescoi c'è 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 riscaldati dal fuoco dei grandi camini.

Gli eventi della stagione

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 Materese. 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.
- **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.

Come arrivare

In macchina

Parcheggio gratuito presso le funivie Porta Vescovo ad Arabba.

Per chi arriva dal basso Veneto, si consiglia l'uscita dell'A27 a Pian di Vedoia, direzione Belluno. Una volta raggiunto il capoluogo, proseguire seguendo l'indicazione Agordo, quindi Alleghe e Caprile e Livinallongo.

Dalla zona di Cortina, si consiglia il passo Falzarego e poi proseguire in direzione Arabba. Tempo di percorrenza: 50 minuti ca.

Da Bolzano, transito per il passo Pordoi e poi seguire indicazioni per Arabba.

Tempo di percorrenza: 1 ora e 50 minuti ca.

Da Corvara, transito per il passo Campolongo e poi seguire indicazioni per Arabba.

Tempo di percorrenza: 25 minuti ca.

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