



5. Ausgabe des „Val Gardena Sky Dinner“. das kulinarische Event am 7. und 14. Juli 2010 in der Umlaufbahn Mont Sëuc

„Val Gardena Sky Dinner“ ist Inbegriff von Sternstunden für Genießer, die sich herzhafteste Köstlichkeiten und erlesene Weine in schwindenden Höhen servieren lassen können. Nach dem großen Erfolg in den vergangenen Jahren wird das originelle kulinarische Event auch in diesem Jahr zu einem der Highlights im Gourmet Panorama Grödens und der gesamten Dolomitenregion.

St. Ulrich (BZ), 02.07.2010 - Das köstliche 6 Gänge „non Stopp“ Menu wird am 7. und 14. Juli mit Beginn um 19.30 Uhr in den Kabinen der Umlaufbahn zur Seiser Alm serviert. Die Dauer des Essens beträgt etwa eineinhalb Stunden. Hoch über dem Grödner Hauptort St. Ulrich, in romantischer Stimmung bei Sonnenuntergang mit atemberaubendem Blick über die magische Bergkulisse und die sagenumwobenen Felsmassive der Dolomiten. An einem festlich gedeckten Tisch ein exquisites Gourmet-Dinner genießen, begleitet von erlesenen Spitzenweinen erstmals aus dem Weingut „Ampeleia“.

Ampeleia entsteht im Jahr 2002 aus der Vision von drei Freunden, die sich, bevor sie ein Weingut gründen, sich mit einem Weinstil identifizieren wollten, der die gesamte Biodiversität seines Gebietes zum Ausdruck bringt. Das Projekt ist die Frucht der Freundschaft zwischen Elisabetta Foradori, Giovanni Podini und Thomas Widmann, die eine gemeinsame Idee verwirklicht haben. Das Weingut in der Maremma (Toscana) breitet sich auf drei Höhenlagen zwischen 600 und 200 Meter aus und umfasst 150 Hektar Land. **Ampeleia**, eine Cuvée entstanden aus der Synergie von 7 ausgesuchten Rebsorten, der Wein lagert 16 Monate im Barrique und 12 Monate in der Flasche. **Kepos**, es ist die synergische Union von fünf mediterranen Sorten. Dieser lagert 11 Monate im Zementfass/Holzfass und 5 Monate in der Flasche.

Das Menü der feinen kreativen Küche wird von den Küchenchefs fünf bekannter Restaurants des Tales zubereitet. Das Große Finale mit viel Stimmung und Musik im Bergrestaurant der Umlaufbahn, bildet den krönenden Abschluss des festlichen Gourmet-Abends.

Mitwirkende Restaurants:

Restaurant Mont Sëuc geführt von der Familie Ali und Karin Pitscheider

www.alpedisiusi-seiseralm.com/ita/restaurant.htm

Restaurant Anna Stuben mit Küchenchef Armin Mairhofer (1 Michelin Stern und 2 Gault Millau Hauben)

www.annastuben.com

Altes Wirtshaus Traube (seit 1779) mit Küchenchef Norbert Dejaco

www.acadia.it

Restaurant Concordia mit Küchenchef Rudi Pescosta

www.restaurantconcordia.com

Restaurant Tubladel mit Gastronom Haymo Demetz

www.tubladel.com

Die Kabinen können für zwei bis sechs Personen reserviert werden.

Telefon +39 0471 77 44 44

Informationen: Ezio Prinoth - Telefon +39 333 6828717 www.skydinner.it