



5° Val Gardena Sky Dinner. Una cena speciale in una location speciale. Il 7 e 14 luglio 2010 si cena nelle cabine dell'ovovia Mont Sëuc

Ortisei (BZ) 02.07.2010 - Ed è per il quinto anno consecutivo, che la fine dine, gruppo di amici gastronomi di Ortisei, organizza un avvenimento veramente unico nel suo genere. Si tratta di una cena molto originale nelle ampie cabine dell'ovovia dell'Alpe di Siusi / Mont Seuc di Ortisei in programma quest'anno nelle serate del 7 e 14 di luglio.

Su una tavola addobbata come nel più elegante dei ristoranti, verrà servito un elegante e creativo menu di 6 portate, eseguito dalle abili mani di 5 chef di altrettanti rinomati ristoranti di Ortisei. Le cabine possono accogliere fino a 6 persone, sono spaziose e comode con una vista panoramica unica, impossibile da trovare in qualsiasi altra occasione gastronomica.

Il servizio avviene non stop direttamente nelle cabine, i piatti saranno serviti a monte dell'ovovia e l'accompagnamento dei vini da abili sommelier al passaggio nella stazione a valle. La scelta dei vini che più si addicono a un highlight culinario originale e raffinato come lo Sky Dinner quest'anno si pregia della collaborazione con la Tenuta Ampeleia. Ampeleia nasce nel 2002 dalla visione di tre amici, che ancor prima di creare un'azienda si identificano in uno stile di vino che possa esprimere tutta la biodiversità del suo territorio. Il progetto è dunque il frutto dell'amicizia fra Elisabetta Foradori, Giovanni Podini e Thomas Widmann che hanno trasformato in realtà il loro sogno. La tenuta di ca. 150 ettari si trova in Maremma (Toscana) e si estende su tre livelli comprese tra i 200 e i 600 metri di altitudine. **Ampeleia** è l'espressione completa dell'azienda. Questo vino nasce dall'unione sinergica di sette vitigni e l'affinamento è di 16 mesi in barriques e di 12 mesi in bottiglia. **Kepos** invece è l'unione sinergica di cinque vitigni di origine mediterranea e nasce da un'accurata e ben precisa selezione. Qui l'affinamento è di 11 mesi in vasche in cemento o tini in legno e di 5 mesi in bottiglia.

La durata della cena è di circa un ora e mezza. La conclusione della serata, si svolgerà in piacevole compagnia e con gradevole sottofondo musicale nel Ristorante Mont Sëuc presso la stazione a monte dell'ovovia, dando un ultimo sguardo al Sassolungo, il massiccio roccioso simbolo della Val Gardena.

I ristoranti partecipanti sono:

Ristorante Mont Sëuc gestori Ali e Karin Pitscheider

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

Ristorante Anna Stuben con lo chef Armin Mairhofer (1 stella Michelin Stern e 3 cappelli e 18 punti Gault Millau Hauben)

www.annastuben.com

Antica Osteria Traube (dal 1779) con lo chef Norbert Dejaco

www.acadia.it

Ristorante Concordia con lo chef Rudi Pescosta

www.restaurantconcordia.com

Ristorante Tubladel con il gastronomo Haymo Demetz

www.tubladel.com

Per prenotare le cabine da due a sei persone tel. 0471 77 44 44

Comunicato e informazioni Ezio Prinoth - telefono 333 6828717 www.skydinner.it